Tisch für Magenkranke.

Von

Dr. Joseph Wiel
in Zürich.

Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage.

Karlsbad.
Verlag von Hans Feller.
1876.

Dem

Grossh. Bad. Geheimen Rathe,

Hrn. Prof. Dr. Adolph Kussmaul,

Director der medic. Klinik in Freiburg i. Br.

Commandeur und Ritter etc.

als Zeichen der vollkommensten Hochachtung

gewidmet

vom

Verfasser.

Vorrede
zur ersten Auflage.

Im ganzen Bereiche des ärztlichen Wirkens gibt es kaum ein zweites Feld, auf dem ebenso schöne Curerfolge zu erringen sind, wie bei der diätetischen Behandlung der Magenkrankheiten. Die meisten dieser Krankheiten sind allein auf diesem Wege heilbar, und selbst bei den unheilbaren ist eine ausgewählte Diät viel mehr werth als die „specifischen" Arzneimittel; erstere vermag wenigstens die Beschwerden so erträglich als möglich zu machen, was man von den Arzneien gewiss nicht immer behaupten kann. Unter solchen Umständen ist es erklärlich, wenn in neuester Zeit die Aerzte ihre Heilmittel bei Magenleiden mehr in der deutschen als in der lateinischen Küche suchen. Hiebei ergeben sich aber doch auch verschiedene Schwierigkeiten: Den meisten Aerzten ist, selbst wenn sie in der edlen Kochkunst genügend unter-

richtet wären, nur in seltenen Fällen die Gelegenheit geboten, am Krankenbette die desfallsigen Belehrungen in genügender Ausführlichkeit zu geben; sie können sich bei den Consultationen höchstens damit abgeben, die für den speciellen Fall passenden Speisen namhaft zu machen; Anweisungen über deren Zubereitung zu geben, ist ihnen nur selten möglich. Unter solchen Umständen wird sich der Arzt am Ende nach einer Schrift umsehen müssen, welche er seinem Kranken in die Hand geben kann, um denselben über das diätetische Vorhaben in genügender Weise aufzuklären. Wo ist aber in der medicinischen oder culinarischen Literatur ein Buch zu finden, welches die diätetische Behandlung der Magenkrankheiten in genügender Ausführlichkeit erschöpft, welches namentlich auch die für solche Fälle allein richtige Bereitungsweise der Speisen lehrt? Es ist gerade, als ob sich die Gelahrtheit zu schädigen fürchtete, wenn sie die alltäglichen Lebensregeln bis zu jener Breite und Klarheit schildert, wo sie auch richtig verstanden werden können. Nachdem der Verfasser in seiner eigenen Praxis diesen Mangel nur zu oft empfunden, kam er endlich auf den Gedanken, eine Ausarbeitung dieses Thema's zu versuchen. So entstund sein **diätetisches Kochbuch**, von welchem, nachdem es kaum erschienen, alsbald eine zweite Auflage

verlangt wurde. (Jetzt steht die 3. Auflage vor der Thüre; auch ist eine Uebersetzung in's Holländische erschienen). Im Anfange ging die Absicht des Verfassers dahin, diesem Kochbuche eine vollständige diätetische Behandlung der Magenkrankheiten einzuverleiben. Bei der Ausarbeitung erreichte aber dieser Abschnitt ein solches Volumen, dass er einem unförmlichen Auswuchse geglichen haben würde. Dies hat den Verfasser veranlasst, in seinem Kochbuche nur vereinzelte diätetische Bemerkungen über die betreffenden Speisen und einige kurze Speisezettel für Magenkranke zu geben; die vollständige diätetische Behandlung der Magenkrankheiten folgt hiemit in einer besonderen Schrift. Der Verfasser gesteht, dass ihm diese neue Arbeit viel zu schwitzen gemacht hat; er fand auch gar nirgends, weder in der einheimischen, noch in der fremden Literatur einen Vorreiter, auf dessen Schultern er hätte fortbauen können. Es wurde ihm oft bange bei der Arbeit, und nur der Gedanke, dass er bei dem Erstlingsversuche auf eine gnädige Beurtheilung rechnen darf, anderseits seine Kenntnisse im Küchenwesen ermuthigten ihn, die Sache zu Ende zu führen.

Schliesslich bleibt auch über die Behandlung des Materiales noch Einiges zu bemerken:

Ueberall, wo es zum richtigen Verständnisse für die therapeutischen Grundsätze unumgänglich

nöthig war, ist den betreffenden Abhandlungen eine kurze Betrachtung über die Entstehung (Ursachen) der pathologischen Verhältnisse vorausgeschickt worden. Wie oft zeigt die Erforschung der Ursachen allein den richtigen Weg im therapeutischen Handeln!

Ursprünglich lag es nicht im Plane dieses Buches, bei den Speisezetteln auch Gewichtsmengen anzugeben; man wollte es dem Kranken überlassen, sich nach seinem Appetite zu richten. Nun ist aber bekanntlich bei Magenkranken der Appetit sehr oft krankhaft verändert, bald zu einem förmlichen Heisshunger gesteigert, bald auf ein Minimum, auf eine vollständige Abneigung, ja Eckel gegen alle Speisen reducirt! In dem einen Falle könnte also leicht des Guten zu viel geschehen; im anderen selbst das Nothwendigste unterlassen bleiben. Unter solchen Umständen glaubte der Verfasser, die Speisezettel auch mit Gewichtsangaben versehen zu müssen, damit die Kranken wenigstens annähernd erfahren, was Rechtens ist. Um eine möglichste Einheit zu erzielen, sind diese Angaben nicht, wie in der Küche üblich, nach „Esslöffel", „Tasse", „Teller" etc. gemacht worden, sondern nach dem Grammengewichte. Immerhin sei aber ausdrücklich bemerkt, dass die Magenkranken diese Gewichtsangaben nicht etwa als Durchschnitts-

sondern als Maximalportionen zu betrachten haben.

Der Verfasser hat die Grenzen der diätetischen Behandlungsweise nicht immer strenge einhalten können. Es kamen da und dort Ueberschreitungen vor; man kam unter Anderm auch zu sprechen auf die Anwendung von äusserlichen Mitteln: Umschläge, Bäder, Electricität u. s. w. Ferner führten die diätetischen Betrachtungen bisweilen zu den Badecuren. Der Raub, welcher dadurch an der Arzneimittellehre begangen wird, wenn man Mineralwasser zu den diätetischen Mitteln stellt, ist durch die Thatsache genügend entschuldigt, dass die richtig geleiteten Brunnencuren eigentlich vorzugsweise diätetische Curen sind!

Dem geneigten Leser wird vielleicht auch auffallen, dass in dieser Schrift Karlsbad so oft genannt wird. Es ist dies nichts Anderes als — ein Act der Dankbarkeit; die herrlichen Curerfolge, welche der Verfasser bei allen dorthin geschickten Patienten zu sehen die Freude hatte, werden ihm Karlsbad unvergesslich machen. Dabei ist er aber doch auch mit dem Badewesen so wohl vertraut, dass er einer Heilquelle durchaus nicht Alles allein zuerkennen kann; Karlsbad zeichnet sich bekanntlich vor den meisten Curorten dadurch rühmlichst aus, dass dort sehr viel auf Diät gehalten wird.

Wohl wünschen auch noch in manchen andern Bädern die Aerzte, dass dem unsinnigen, gesundheitsschädlichen Getafel ein Ende gemacht werde, allein sie unterliegen gewöhnlich im Kampfe mit dem angenehmen „Badeleben" und dem Speculationsgeiste der Hôtelbesitzer; den Karlsbader Aerzten allein gebührt die Ehre und der Ruhm, seit langen Jahren in diesem Kampfe stets den Sieg davon getragen zu haben — zum Gedeihen des Curortes und zur Wohlfahrt seiner Curgäste!

Bonndorf, den 1. November 1874.

W.

Vorrede
zur zweiten Auflage.

Viel Neues konnte es begreiflicher Weise innerhalb der Paar Monate, seitdem die erste Auflage dieses Buches erschienen, nicht geben. Auch sind keine erheblichen Abänderungen nöthig gefallen; die Erfolge, welche mit diesen diätetischen Regeln in meiner Heilanstalt für Magenkranke während der letzten Saison erzielt wurden, waren grösstentheils sehr befriedigend. Eine weitere, ebenfalls gewichtige Aufmunterung, an der eingeschlagenen Bahn festzuhalten, war mir die Nachricht, dass an verschiedenen Kliniken und grösseren Spitälern meine diätetische Behandlungsmethode der Magenkrankheiten Anerkennung und Nachahmung gefunden.

Wenn also auch weder viel Neues noch erhebliche Abänderungen in dieser zweiten Auflage geboten wurden, so dürfte man doch bald gewahr

werden, dass verschiedene diätetische Vorschriften ausführlicher erörtert sind. Es geschah dies in der Absicht, das Buch seiner Bestimmung noch näher zu rücken: jenen Aerzten und Laien, welche bei Magenleiden vorzugsweise auf diätetischem Wege ihr Heil suchen, ein möglichst ausführlicher Wegweiser zu sein.

Zürich, den 20. September 1875.

W.

Inhalts-Uebersicht.

I. Allgemeiner Theil.

Seite

1. Capitel.

2. Capitel.

Seite

B. Diätetische Behandlung der einzelnen Magenkrankheiten in toto.

I. Allgemeiner Theil.

Allgemeine Speisezettel für Magenkranke.
Culinarische Magenheilmittel.
Nährende Klystiere.

1. Capitel.

Allgemeine Speisezettel für Magenkranke.

In diesem Capitel sollen jene Speisezettel zusammengestellt werden, welche für mehrere Magenleiden passen. Dieses Capitel stellt demnach eine Art von Stammbaum dar, von welchem sich die andern Capitel abzweigen, um für die einzelnen Vorkommnisse bei Magenleiden als diätetische Wegweiser zu dienen.

Wer zu irgend einem von den nachbenannten Speisezetteln übergehen will, bedenke vor Allem, dass jeder grelle Wechsel im Tische seine Gefahren hat. Es darf nur ein allmäliger Uebergang von der gewohnten Lebensweise zu einer neuen Diät gemacht werden, am besten in der Art, dass die ersten 3 Tage nur eine diätetische Mahlzeit an die Stelle der gewohnten tritt, nach weiteren 3 Tagen eine zweite u. s. f.

Sowie die meisten Magenleiden einen langwierigen Verlauf haben, ebenso müssen sich auch solche Kranke dazu verstehen, die desfallsigen Vorschriften nicht blos einige Tage, sondern Wochen, ja Monate lang consequent durchzuführen. Wer Sprünge macht

zu allen möglichen Heil-, Haus- und Geheimmitteln, kommt immer tiefer in's Elend.

Bei der Aufstellung der allgemeinen Speisezettel für Magenkranke müssen folgende Puncte berücksichtigt werden:

Es soll in den Speisen eine genügende chemische Mannigfaltigkeit liegen.

Die Speisen, wie sie uns auf den Tisch geliefert werden, sind meistens Combinationen von den verschiedensten s. g. Nährstoffen, welche die Chemie classificirt. Die chemische Betrachtung gibt uns über die wichtigsten Eigenschaften derselben Aufschluss, über die Verdaulichkeit und über den Nährwerth, und ist entscheidend bei der Wahl der Speisen und Getränke. Seitdem die Banting-Cur auch in Deutschland bekannt geworden, theilt bald jeder Laie die Nährstoffe so ein, wie es die Chemiker, namentlich Liebig, schon vor vielen Jahren gethan, und sagt von einer Classe der Nährstoffe: „sie geben Kraft", von der anderen: „sie machen fett." Ersteres sind die stickstoffhaltigen Nahrungsmittel, die s. g. Eiweisskörper; der Corpulente wählt dieselben ausschliesslich zu seiner Nahrung, um magerer zu werden. Die anderen, die stickstofflosen Nahrungsmittel, zu welchen die Kohlenhydrate und die Fette gehören, hat sich Derjenige zur Nahrung auserkoren, welcher mit seinem bescheidenen Körperumfange nicht mehr zufrieden ist. Zu den Speisen, welche Eiweisskörper sind oder enthalten, gehören: Milch, Fleischspeisen, Eier u. s. w. Kohlenhydrate

sind: Stärkemehl, Zucker, Pflanzenschleim, Cellulose; man findet sie in den Mehlspeisen, in den Hülsenfrüchten, in den Kartoffeln, im Obst und in den Gemüsen. Die Mehlspeisen und die Hülsenfrüchte enthalten übrigens fast ebensoviel Eiweisskörper als Kohlenhydrate. Bei der Aufstellung von Speisezetteln wird es also unsere Aufgabe sein, auf solche Combinationen von den genannten Stoffen zu sehen, welche dem Stoffwechsel vollständig genügen und nebenbei die Verdauung nicht nur nicht zu erschweren, sondern sogar zu fördern im Stande sind. Diese Aufgabe ist leichter zu lösen, als man auf den ersten Blick glaubt; man darf sich nur in der Küche gehörig umsehen und dann den Combinationen etwas Chemie anriechen lassen.

Bei der Aufstellnng von Speisezetteln muss man sich ferner fragen, ob dieselben sich auch mit der Hausordnung vertragen, ob sie auch in jeder Haushaltung ausführbar seien.

Ich habe in früheren Jahren in meiner Heilanstalt für Magenkranke Speisezettel gehabt, welche zwar den therapeutischen Anschauungen vollkommen entsprachen, aber Revolutionen beim Küchenpersonal verursachten. Je mehr sich meine Kenntnisse iu der Kochkunst erweiterten, desto mehr gelang es, Speisezettel zu finden, welche der gewöhnlichen Hausordnung, namentlich auch den üblichen Essenszeiten entsprechen, ohne in der Hauptsache etwas eingebüsst zu haben.

Grosse Revolution würde es z. B. immer verursachen, wollte man nach Dr. E. Brown-Séquard's Grundsätzen verfahren, welcher die Dyspepsie bei

Schwangeren, bei Bleichsucht, Blutarmuth, nervösen Leiden, sowie auch bei organischen Krankheiten des Magens damit behandelt, dass er Speise und Trank in Zwischenräumen von nur 10 bis 20 bis 30 Minuten nehmen lässt. Von den erlaubten Speisen (Rinds- und Hammelsbraten, ausgebackenes Brod, Milch, Butter, Käse, ein wenig Gemüse und Früchte) sollen nur 2—4 Bissen auf einmal, an einem Tage 900—1200 Gramm, gegessen werden. Als Getränk diene (statt Wasser) Thee, Fleischbrühe oder Milch. In 2—3 Wochen sei der Kranke in der Regel wieder soweit, dass er zu der gewöhnlichen Lebensweise übergehen könne.

Bei ledigen Leuten und auch sonst manchmal gestatten es eben die häuslichen Verhältnisse absolut nicht, selbst einfache diätische Vorschriften strenge durchzuführen und der Kranke ist genöthigt, in irgend einen Curort zu gehen. Wer wüsste nicht, dass auch da nicht Alles Gold ist, was glänzt. Man denke nur an die für Magenkranke so verhängnissvolle table d'hôte. Unter denjenigen Badeorten, welche auf Diät wirklich etwas halten, glänzt namentlich Karlsbad; die haarsträubenden Anecdoten, welche man daselbst von den Folgen der Diätfehler in Umlauf zu setzen versteht, halten selbst die leichtsinnigsten Curgäste auf dem Pfade der Tugend und mehren die Zahl der schönen Curerfolge.

Bei der Behandlung von Magenkranken kommen je nach Umständen folgende Speisezettel zur Geltung:

Erster Speisezettel.

Milch, Producte aus der Milch und Milchmehlspeisen.

Im Magen wird, wie bekannt, nicht das ganze Verdauungsgeschäft erledigt; ein grosser Theil spielt erst im Darmcanal ab. Diese physiologische Thatsache brachte Einige auf den Gedanken, bei Magenkrankheiten nur solche Nahrungsmittel zu geben, welche den Magen bald verlassen, um die Verdauung im Darmcanal durchzumachen. So hat man z. B. einmal eine ausschliesslich Stärkemehl enthaltende Nahrung gesucht, weil von diesem bekannt ist, dass der grösste Theil seiner Verdauung erst im Darmcanal erledigt wird. Da aber hiebei die Moleste der Durchwanderung für den Magen nicht vermieden werden und in Anbetracht des geringen, einseitigen Nährwerthes musste das Experiment bald wieder aufgesteckt werden.

Auch von der Milch ist bekannt, dass sie den Magen bald verlässt; die Milch hat aber die eben angezogene Schattenseite nicht, sie reizt bei ihrem Durchgang wenig oder gar nicht und ist in Bezug

auf den Nährwerth das vollkommenste Nahrungsmittel. Diese Eigenschaften machen nun die Milchdiät zu einem der ersten Heilfactoren bei verschiedenen Magenleiden. Die Milch verbraucht als schwach alkalische Flüssigkeit die Salzsäure und als eiweissreiche Substanz das Pepsin; sie legt also zwei Stoffe so zu sagen brach, welche schadhafte Stellen des Magens reizen könnten. Demgemäss wird sich die Milchdiät als heilbringend erweisen bei den chronischen Magenkatarrhen, ganz besonders aber bei den Magengeschwüren. Ausserdem pflegt man die Milchdiät, wenigstens vorübergehend, noch bei verschiedenen andern Magenbeschwerden anzuwenden. In den nachfolgenden Capiteln soll hierüber jeweils an geeigneter Stelle näher abgehandelt werden.

Die erste Frage bei einer Milchcur wird sein: welche Milch taugt hiezu am besten? Es gelten hier die gleichen Grundsätze, wie bei der Ernährung der Neugeborenen, und derjenige Magenkranke wäre sicherlich am besten daran, welcher à la Cimon, d. h. von der Tochter Brust ernährt würde. Da aber Aehnliches wohl schwerlich mehr passiren wird, selbst nicht in China, wo doch die Frauenmilch als Handelsartikel betrachtet wird, so muss man sich eben nach Milchsorten umsehen, welche der Frauenmilch am nächsten stehen, nach der Eselinen- und Stutenmilch. Leider sind aber auch diese Milchsorten nicht immer zu bekommen; in den meisten Fällen müssen sich die Kranken mit Kuhmilch, manchmal sogar mit Ziegenmilch

begnügen. Es wird also nöthig sein, die Eigenschaften der Kuhmilch etwas näher zu untersuchen.

Die gangbare Ansicht, dass Kuh- und Frauenmilch nur in der procentischen Zusammensetzung so von einander abweichen, dass man die Kuhmilch der Frauenmilch ähnlich machen könne, wenn man nur Wasser und Zucker zusetzt, ist unrichtig; der Unterschied liegt vielmehr darin, dass das Casein der Frauenmilch eine andere Zusammensetzung hat als das Casein der Kuhmilch; dieses gerinnt fester als das Casein der Frauenmilch. Es ist somit die Kuhmilch schwerer zu verdauen als die Frauenmilch, und man hat desshalb bei einer Kuhmilchcur Mancherlei zu beobachten, wenn sie gelingen soll:

Die Milch sollte immer von der gleichen, gesunden Kuh, diese weder frühmelkig noch hochträchtig sein. In der Regel denkt man viel zu wenig an die Controle der Fütterung, obgleich so Vieles davon abhängt. Durchschnittlich fällt bei der Stallfütterung die Milch besser aus als beim Weidgang. Das geeignetste Futter ist gut gewittertes Heu von Bergwiesen, und man sollte eigentlich für besagten Zweck nie an andere Fütterungen denken. Die allgemein verbreitete Superpfiffigkeit der Stallmägde macht es nöthig, dass man Acht gibt, ob nicht etwa einmal Gras oder Klee eingeschmuggelt wird, „das sei gesund, es putze aus!“ — ferner ob sie nicht im Winter Stroh unter das Heu mischen, „da sonst die Milch zu dick werde!“ Verschiedene andere Futter sind noch verwerflicher: Wicken-

und Haberstroh lassen einen Bitterstoff in die Milch übergehen; Rapskuchen ein schwefelhaltiges, ätherisches Oel, welches Darmkolik hervorzurufen vermag; ranzig gewordene Oelkuchen lassen Fettsäuren in die Milch übergehen. Kartoffeln, namentlich nasse, gefrorne oder gekeimte, ferner Biertrester und Branntweinschlammpe machen die Milchthiere krank, so dass sie dann auch wässrige, ungesunde Milch geben. Man hat beobachtet, dass Menschen, welche Milch von Kühen geniessen, die mit Kartoffelschlammpe gefüttert werden, nicht selten eine unreine Haut, Eczem, bekommen. Rübenfutter macht die Milch wässrig, Kohlrüben liefern ein schwefelhaltiges ätherisches Oel, dagegen verbessern Runkelrüben, Möhren und Pastinak durch ihren Zucker- und Proteingehalt die Milch. Rübenblätter machen Diarrhoe.

Zu einer Milchcur wird frische Milch vorgezogen. Wenn immer thunlich, holt sich der Kranke dieselbe im Stalle selbst; so entgeht er auch am sichersten der Gefahr des Schmuggelns mit zusammengeschütteter oder gar verfälschter Milch. Bekanntlich werden die Kühe Morgens und Abends, frischmelkige wohl auch noch Mittags gemolken. Reinlichkeitshalber wird die Milch geseiht.

Da der Kranke ausserdem noch Milch für die übrigen Mahlzeiten und auch für die Nacht aufbewahren muss, so wird er auf folgende Regeln hingewiesen: Die Milchgefässe sollen jeweils gründlich gereinigt werden, da der kleinste Rest Milch Veranlassung gibt zur alsbaldigen Gährung und

Verderbniss der Milch. Es dürfen nur gläserne oder irdene Milchgeschirre gebraucht werden. Diese müssen wohl verschlossen sein und in einem luftig kühlen, trockenen, nicht über 6 bis 8° R. warmen Keller aufgestellt bleiben. Am besten ist ein Kellerraum, in welchem sonst nichts Anderes aufbewahrt wird, da die Milch leicht Gerüchlein anderer Stoffe annimmt und verdirbt. Die Morgenmilch eignet sich zur Aufbewahruug am besten; sie ist kräftiger und haltbarer als die zu anderen Zeiten gemolkene Milch.

Vielleicht finden bei den Milchcuren auch noch folgende chemische Thatsachen einst mehr praktische Verwerthung:

Die Abendmilch hat einen doppelt so grossen Buttergehalt als die Morgenmilch; der Gehalt an Milchzucker ist Mittags am grössten und sinkt gegen die Nacht zu; der Gehalt an Albuminaten scheint sich stets gleich zu bleiben. Im Sommer geben die Kühe in der Regel mehr und fettere Milch als im Winter; die Wintermilch ist ärmer an Casein als die Sommermilch; Ruhe und Stallfütterung liefern viel und butterreiche, dagegen weniger Casein enthaltende Milch als der Weidgang.

Die Milch sagt dem Magen am meisten zu, wenn sio warm von der Kuh weg genossen wird. Sonst muss sie jedenfalls erwärmt werden, am besten auf 28° R. Zum Kochen darf es nicht kommen, da die Milch hiebei ihren Gehalt an Kohlensäure und damit an Wohlgeschmack verliert, da ferner

Eiweiss ausgeschieden wird, somit am Nährwerth verloren geht.

Um keine Störung im Hauswesen anzurichten, hält der Kranke die gewöhnlichen Essenszeiten ein: Frühstück 8 Uhr, Mittagessen 12 Uhr, Abendessen 4 Uhr, Nachtessen 8 Uhr. Die genannten Essenszeiten sind auch desshalb zu empfehlen, weil sie, zum Theile wenigstens, mit den üblichen Melkzeiten harmoniren, so dass man also frischgemolkene Milch dazu bekommen kann. Die Zeit zwischen Nacht- und Morgenessen wäre aber zu lang. Wenn es also auch mit einigen Umständen verbunden ist, muss in der Nacht mindestens noch eine Mahlzeit gehalten werden. Es richtet sich dies nach dem gewöhnlichen Erwachen.

Die Menge für eine Mahlzeit darf $^1/_4$ Liter nicht übersteigen. Bei geringerem Appetit genügt schon die Hälfte; die Erfahrung lehrt, dass ein Mensch sich lange Zeit wohl befindet, wenn er innerhalb 24 Stunden nur einen halben Liter Milch bekommt.

Es ist durchaus nicht gleichgiltig, *wie* der Kranke die Milch geniesst. *Trinkt* derselbe die ganze Ration auf einmal rasch hinunter, so fällt sich das Casein in *einem*, mehr oder weniger fest zusammenhängenden, grössern Klumpen aus, welcher den Magen nicht wenig zu belästigen vermag; *isst er dagegen die Milch langsam mit einem Esslöffel*, so entstehen nur kleinere Klümpchen von geronnenem Casein, über welche selbst ein schwacher Magen Meister wird. In der Kinder-

praxis gibt es öfters Gelegenheit, zu sehen, was diese Käsegerinnung für Unheil stiften kann. Kinder, die zu rasch und zu viel Milch auf einmal trinken, müssen alsbald grössere, zusammenhängende käsige Massen erbrechen. Meistens folgt ein Magen- und Darmkatarrh, mit einer, für die Kinderwelt so verhängnissvollen Diarrhoe nach.

Auch von den Erwachsenen verträgt nur ein kleiner Theil die Milch gleich von Anfang an gut; bei gar vielen macht das Casein ähnliche Moleste, wie sie eben von Kindern erzählt wurden. Da müssen allerlei Kunststücke gesucht werden, um die Cur fortsetzen zu können. Das erste besteht darin, dass man mehr Mahlzeiten macht, als oben angegeben wurde, aber natürlich kleinere. Es gibt Kranke, die so zu sagen der Milchcur fast ganz leben, die Milch einnehmen müssen, wie z. B. eine Medicin, etwa alle 10, ja alle 5 Minuten 1—2 Esslöffel voll. Ein anderer Rathschlag zur Verhütung dieses Caseinmalheur's besteht darin, dass die Milch nicht für sich allein genossen, sondern mit Mehlspeisen verbunden wird. Als die geeignetste Mehlspeise haben sich mir die ächten englischen Biscuits erwiesen. In zweiter Reihe steht ein guter Zwieback, in dritter die Rinde von gut ausgebackenem Weissbrod. Dieselbe hat vor Allem den Vorzug, dass sie überall zu haben ist. Sowohl Biscuits als Zwieback und Brodrinde müssen in der Milch aufgeweicht werden.

In anderen Fällen ist die Neigung zur sauren Gährung so entwickelt, dass der Milch doppelt-

kohlensaures Natron zugesetzt werden muss. Manchmal geht es besser, wenn die Milch etwa zu einem Dritttheil mit einem natronhaltigen Mineralwasser verdünnt wird, namentlich mit Selterswasser. Da von einer verdünnten Milch ein grösseres Quantum nöthig ist, so muss man, um Ausdehnungen des Magens zu vermeiden, immer wieder versuchen, ob die unverdünnte Milch nicht geht. Die Verdünnungen der Milch mit Haferschleim, Arrowroot-Abkochung etc. haben sich nicht bewährt; es entsteht gar zu bald Verschleimung und Versäurung des Magens.

Wenn bei der Milchdiät häufig Koliken entstehen, soll Fenchel-, Pfeffermünz- etc. Thee nach der Milch oder mit der Milch genossen werden; ein Mensch von noblerem Geschmack wird statt dessen Peccoe zur Milch nehmen.

Der von Dr. Jackson Cummins in der Kinderpraxis empfohlene Pepsinwein mag auch dann von erwachsenen Magenkranken versucht werden, wenn die reine Milchdiät nicht recht gut thun will (15—20 Tropfen nach jeder Mahlzeit).

Sollte aber trotz Alldem immer wieder bald Magendrücken bald Sodbrennen entstehen, und ein Erbrechen von saurem, zähem Schleime kommen, dann muss eben die Milchcur vertagt werden. Ingleichen kann auch manchmal ein solcher Aberwille gegen die Milch vorhanden sein, dass man eine Zeit lang von jedem Versuche mit der Milchdiät Umgang nehmen muss.

Nun wären noch die Surrogate für die Milch zu besprechen:

In grösseren Städten kann es manchem Kranken schwer oder gar unmöglich werden, eine für die Kuhmilchcur in allen Beziehungen passende Milch aufzutreiben. Da muss man also an Ersatzmittel denken. In erster Reihe steht die condensirte Milch des Handels. Es ist ein Nachtheil, dass diese Milch, selbst bei 5facher Verdünnung noch 2 Mal so viel Zucker enthält wie Frauenmilch. Bei einem solchen Reichthume an Zucker kommt es leicht zur sauren Gährung, welche bekanntlich bei Magenkrankheiten sehr gefürchtet ist. Ein anderes Surrogat für die Milch ist das Nestle'sche Milchpulver. Der Grundbestandtheil bildet eine Kuhmilch bester Qualität, die im luftleeren Raume und bei einer Temperatur concentrirt wird, bei welcher Nichts von der Frische verloren geht. Dieser Milch ist ein nach einer besonderen Methode gebackenes Brod in „wissenschaftlich richtigem" Verhältniss beigemischt. Das Nestle'sche Milchpulver gilt schon längst nicht nur als eine vortreffliche Nahrung für Kinder im ersten Lebensalter, wenn weder Mutter- oder Ammen- noch gute Kuhmilch zu Gebote steht, ferner für stillende Frauen, wenn es sich um Förderung der Milchsecretion und Verbesserung der Milch handelt, sondern es wird auch mehrfältig als ein treffliches, gut nährendes und wenig reizendes Nahrungsmittel für jene Fälle von Magenkrankheiten benützt, wo man Milchcuren zu verordnen pflegt. In neuester Zeit kommt ferner

ein gleiches Präparat unter dem Namen: „Braunschweiger Milchmehl“ in den Handel. Da hier der nicht unbeträchtliche Eingangszoll wegfällt, so kann dieses Präparat innerhalb des deutschen Zollgebietes bedeutend billiger gekauft werden als das Nestle'sche Milchpulver.

Da ich das Glück habe, für meine Magenheilanstalt stets die beste Milch, meistens noch warm von den gesundesten Kühen, die zudem mit grosser Exactheit nach den oben Seite 9 u. 10 angedeuteten Vorschriften gefüttert und gepflegt werden, zu erhalten, so ist mir noch nie Gelegenheit geboten worden, eigene Versuche mit diesen Stoffen anzustellen. Dessenungeachtet mussten dieselben hier erwähnt werden, da denselben ganz gewichtige Empfehlungsstimmen von unbestechlichen Autoritäten zur Seite stehen.

Von weit geringerem Nährwerthe und jedenfalls auch für den Magen lange nicht so unschuldig sind gewisse Präparate aus der Milch: die Buttermilch, die Molken und der Kumys. Da dieselben trotzdem bisweilen für Magenkranke empfohlen werden, müssen wir hier näher darauf eingehen:

Buttermilch. Es war bekanntlich Krukenberg, welcher jenen Kranken, die selbst nach längeren Versuchen die Milch durchaus nicht vertragen, Buttermilch als Surrogat verordnete. „Der Kranke soll Buttermilch essen, wenn er hungrig, Buttermilch trinken, wenn er durstig ist“, so lautete das Gebot! Und die Erfolge werden als günstig bezeichnet. Buttermilch heisst jene Flüssigkeit, welche sich bei der Butterfabrikation im Rührfass von der Butter der Milch abscheidet; sie enthält

noch ziemlich Käse, welcher aber in ganz kleine Klümpchen zertheilt ist. Dies macht, dass die Buttermilch einen ziemlich recenten Geschmack hat. Trotzdem wird man immer wieder auf die Milch zurückkommen, da die Buttermilch in Betreff des Nährwerthes weit zurücksteht.

Aus diesem Grunde habe ich den Gebrauch der Buttermilch stets nur als Zwischenact für die Milchdiät betrachtet und diesen Zwischenact nur möglichst kurze Zeit spielen lassen.

Auch die Molken sind als Surrogat für die Milch empfohlen worden, zu Zeiten, wo letztere nicht gut thun will. Da die Molken gerade die wichtigsten Nährstoffe der Milch (Casein, Butter) nicht mehr enthalten, sondern nur den Milchzucker und die Salze, so sieht es jedenfalls mit ihrem Nährwerthe flau aus. In ihrer Wirkung sind die Molken höchst komisch, bald macht die gleiche Dosis Verstopfung, bald Diarrhoe. Demgemäss dürften die Molken nur in ähnlichen Fällen zu versuchen sein, wie die Buttermilch, oder eigentlich erst nach dieser, und für Magenkranke eignen sich jedenfalls nur die s. g. süssen, mit Laabessenz bereiteten Molken; nicht aber die sauren, mit Weinstein bereiteten und die als Nebenproduct bei der Handkäsefabrikation erhaltenen Molken. Alaunmolken werden gemacht, wenn Diarrhoe vorhanden, Tamarindenmolken bei Stuhlverstopfung; in beiden Fällen wäre es besser, die Molken ganz wegzulassen. Namentlich ist es für Magenkranke nicht rathsam, die Molkencur durch Zusatz von

Fenchel-, Pfeffermünz- u. dergl. Wasser zu verlängern; wenn sie regelmässig Leibweh verursacht, schadet sie mehr als sie nützt.

Der Kumys wird in neuester Zeit bei verschiedenen Magenleiden versucht. Es gibt schwachen Kumys, welcher der Sauermilch; Krut, welcher der Buttermilch zu entsprechen scheint und starker Kumys, welcher mit moussierenden Weinen verglieechen wird.

Ich habe in neuester Zeit häufiger Versuche mit dem Kumys gemacht und gefunden, dass derselbe im Allgemeinen gut ertragen wird; ob er aber die grossen Heilkräfte besitzt, welche ihm die Fabrikanten und die Kumysheilanstalten nachrühmen, vermag ich bis jetzt noch nicht zu beurtheilen.

Es ist schon am Eingange dieses Capitels bemerkt worden, dass ein Magenkranker, der irgend eine Diät durchgemacht hat, nur allmälig wieder zu seiner gewöhnlichen Lebensweise zurückkehren darf. Dieser Satz hat bei keiner Diät mehr Geltung als bei der Milchcur. Wer vom gewöhnlichen Tische mit einem Schlage zur Milchdiät übergeht, verträgt die Milch sicherlich nicht; wer aber gar von einer länger fortgesetzten Milchcur weg gleich wieder an den gewöhnlichen Tisch sitzt, riskirt sogar sehr viel.

Der Verfasser weiss aus seiner Praxis mehrere Fälle von Magenkrebs, wo es keinem Zweifel unterliegt, dass der plötzliche Uebergang von der Milchdiät zum gewöhn-

lichen Essen sogar den tödtlichen Ausgang herbeigeführt, und hat ferner oft gesehen, wie beim perforirenden Magengeschwüre nach einem solchen diätetischen Verbrechen alle Erscheinungen der Krankheit im Sturme wiederkehrten.

Als Uebergangsspeisen von und zu der Milchdiät sind in erster Reihe zu empfehlen die Milchsuppen. Diese Suppen sind aber nur dann etwas werth, wenn dazu nicht abgerahmte Milch so schnell als möglich abgekocht und als Einlage etwa geröstete Schnitten von Weissbrod verwendet wurden.

Mindestens ebenso empfehlenswerth bleibt die Milchchocolade, deren Zubereitung allbekannt ist.

Der Verfasser hat oft Gelegenheit gehabt, zu beobachten, dass Milchchocolade manchmal besser vertragen wird als Milch und dass selbst Kranke mit Magenkrebs sich wenigstens vorübergehend bei dieser Speise besser befanden als bei jeder anderen Nahrung. Es darf übrigens nur entölte Cacao verwendet werden; die gewöhnlichen Chocoladetafeln des Handels, mit ihrem beträchtlichen Fett- und Stärkemehlgehalt, verursachen leicht Sodbrennen.

Ein gewisser Jemand hat sich gegen die Griesmilchbreie vereifert; es seien darin immer noch einzelne Grieskörner ungekocht, welche durch ihre raue Oberfläche und Härte die Magenschleimhaut zu reizen vermögen. Wenn diese Breie richtig gekocht sind, ist an so etwas nicht zu denken. Gries soll nämlich schon Abends vorher eingeweicht und am andern Tag immerhin noch mindestens 1 1/2 Std. lang gekocht werden.

Wie dem aber auch sei, wir möchten doch auf den s. g. Kindsbrei, aus Milch und Zwie-

back bereitet, ganz besonders aufmerksam gemacht haben.

Für die ersten acht Tage nach einer mehrwöchentlichen Milchcur wird also der Speisezettel lauten:

Morgens 8 Uhr: Milch (250 Grm.) mit Zwieback (20 Grm.).
Mittags 12 Uhr: eine der genannten Milchspeisen (200 Grm.).
Nachm. 4 Uhr: wie Mittags,
Abends 8 Uhr: wie Morgens.

NB. Wäre es nicht wegen der Melkzeit, so könnte man besser die Milchspeise zum Nachtessen machen und um 4 Uhr Milch gestatten.

Nachdem diese Diät 8 Tage lang eingehalten, wird wieder für etwa 8 Tage der Speisezettel Nr. 2 (Seite 22) gemacht werden müssen, welcher die vorsichtige Brücke bildet zum Reconvalescententisch (Seite 27).

Häufig wird mit der Milchdiät eine Mineralwassercur verbunden und zwar — bei weitem in den meisten Fällen — mit einem Karlsbader Wasser (Markt-, Mühl- oder Schlossbrunnen). Es dürfte desshalb hier der geeignete Platz sein, einige Winke zu geben, wie das Karlsbader Wasser extra muros zu gebrauchen ist, denn Viele sind nicht in der Lage, nach Karlsbad zu gehen, was entschieden das Beste wäre. Dür diese gelten nun folgende Rathschläge:

Zum Versandt kommen sowohl das Karlsbader Wasser als das Karlsbader Salz; ausserdem werden

beide nachgemacht. Gewöhnlich bedient man sich des Karlsbader Wassers und zwar des natürlichen, weil im künstlichen immer eine so grosse Menge Kohlensäure eingenommen werden muss, dass dadurch der Magen eine bedenkliche Ausdehnung erfährt. In allen Magenleiden wird jede Ausdehnung des Magens sorgfältig vermieden. Man sollte desshalb auch vom natürlichen Karlsbader Wasser nie mehr als ein Viertelliter auf einmal trinken lassen und, wenn es sich um Förderung des Stuhles handelt, eher mit einem Zusatze von Karlsbader Salz nachhelfen. (Es wird vielleicht nöthig sein, hier ausdrücklich zu bemerken, dass wir bei diesem Ausspruche nur den Gebrauch des Karlsbader Wassers bei Magenkrankheiten vor Augen hatten; bei Krankheiten anderer Organe mag diese Schonung des Magens oft nicht geboten, da mögen grössere Quantitäten des Mineralwassers ohne Weiteres zu gestatten sein).

Um bei diesem Zusatze von Sprudelsalz eine bessere Gleichmässigkeit in der Dosis zu erzielen, muss nicht „Kaffeelöffelvollweise“ sondern mit der Waage gemessen werden. Man fängt mit 5 Grm. an und steigt nach Bedarf auf 10, ja selbst 15 Grm. pro $^1/_4$ Liter Wasser. Manche verwenden kein Karlsbader Wasser, sondern lösen das Salz in gewöhnlichem gekochten oder in destillirtem Wasser auf. Für die Armenpraxis verwendet man weder das natürliche Karlsbader Wasser noch das natürliche Salz, sondern löst in destillirtem Wasser das künstliche Karlsbader Salz auf, welches besteht aus:

Natr. sulph. dep. crystall. part. 15; Natr. chlorat. 1; Natr. carbon. acidul. 2. M. f. pulv. gross. — Dieses künstliche Karlsbader Salz kostet kaum den 6. Theil von dem natürlichen. In der Dosis besteht kein Unterschied.

Der Kranke muss seinen Trank Morgens nüchtern trinken, und zwar in 4 gleich grossen Abtheilungen: die erste um 7 Uhr, die zweite um 7^{15}, die dritte um 7^{30}, die vierte um 7^{45}, worauf dann um 8 Uhr das Frühstück folgt. Die Temperatur des Trankes soll 40° R. betragen, welche Temperatur der Karlsbader Schlossbrunnen annähernd hat.

In der Zeit von 7—8 Uhr soll der Stuhlgang erfolgen; wenn nicht, so wird klystirt und am kommenden Tage die Salzlösung verstärkt.

Zweiter Speisezettel:

Kräftig nährende, leicht verdauliche, milde Speisen, von grösserer chemischer Mannigfaltigkeit als bei der Milchdiät.

---

8 Uhr. Frühstück: Milch (200 Grm.) mit Zwieback (20 Grm.).

12 Uhr. Mittagessen: Suppe (250 Grm.) mit einem rohen Ei. Was wir unter „Suppe“ ver-

stehen, soll bald ausführlicher mitgetheilt werden.

4 Uhr. Abendessen: ein rohes Ei, mässig gesalzen, gründlich gequerlt; darauf eine Tasse (200 Grm.) Milchkaffee mit 20 Grm. Zwieback.

8 Uhr. Nachtessen: wie Mittags.

In der Nacht: eine Tasse (200 Grm.) warmer Milch mit Zwieback (20 Grm.).

Dieser Speisezettel ist für die diätetische Behandlung der Magenkrankheiten unbedingt der häufigste. Wir werden im zweiten Theile Gelegenhei finden, die vielen Fälle näher anzugeben, wo derselbe in Anwendung kommen kann. Für hier sei vorläufig nur bemerkt, dass derselbe zu versuchen ist beim Magengeschwür und beim chronischen Magenkatarrh, wenn die Milchdiät aus irgend einem Grunde nicht ausführbar ist. Auch beim Magenkrebs bekommt dieser Speisezettel durchschnittlich und gleich von Anfang an viel besser als die ganz reizlose Milchdiät.

Ueber die einzelnen Speisen ist noch Verschiedenes beizufügen:

In Betreff der ersten Speise dieses Zettels verweisen wir auf das bei der Milchdiät Gesagte. Die zweite Classe der Speisen, die Suppen, sind eine wichtige, aber vielfach verkannte (weil oft schlecht zubereitete) Zierde für den Tisch der Magenkranken. Unter Suppen für den Tisch der Magenkranken verstehen wir aber weder jene Brühen, welche in

den alltäglichen Kochbüchern den Namen „Krankensuppen“ führen, noch die s. g. „Kraftsuppen“, zu welchen nicht sowohl kräftig nährende als vielmehr kräftig reizende Stoffe (scharfe Gewürze) im Uebermasse verwendet werden; wir meinen vielmehr jene Brühen, welche zur Grundlage eine richtig zubereitete, kräftige Fleischbrühe und zu Einlagen gründlich gekochte, fein zertheilte Nährstoffe ersten Ranges entweder aus dem Thierreiche oder aus der Classe der Cerealien enthalten. Dies gibt dann in der That jene Suppen, welchen mit Recht der Name „Krankensuppen“ gebührt, weil sie bei sehr hohem Nährwerthe immer noch leicht und schnell verdaut werden und den Magen fast ebensowenig reizen wie die Milch.

Ueber die Bereitung der Fleischbrühe handelt das Kochbuch S. 51 ausführlich. Für den Tisch der Magenkranken sollen aber nicht nur die dortigen Vorschriften eingehalten werden, sondern es ist namentlich auch noch zu beachten, dass die Fleischbrühe nicht lange hält und dass gährende Fleischbrühe dem Magen sehr nachtheilig ist. Desswegen muss für Magenkranke jeden Tag frische Fleischbrühe zubereitet werden.

Eine Fleischbrühe mit Einlagen nennt man im gewöhnlichen Leben „Fleischsuppe“. Die Wahl der Einlagen für Fleischbrühen hat sich strenge nach den verschiedenen Vorgängen im kranken Magen zu richten. Bei Neigung zum Sodbrennen werden die Einlagen aus dem Thierreiche vorgezogen, namentlich die Fleischhäkselsuppen, am besten von

jungem Geflügel; wenn dagegen die Verdauung der Eiweisskörper unvollständig ist, was man besonders an dem üblen Geruch aus dem Munde nach jedem Aufstossen erkennt, dann wählt man Einlagen aus dem Reiche der Cerealien, also die Reis-, Gerste-, Tapioca-Suppen. Dieser wichtige Gegenstand, die Wahl der Suppeneinlagen, wird im 14. und 15. Capitel nochmals und ausführlicher zur Sprache kommen.

Ueber das Anrichten der Kraftbrühen ist folgendes zu bemerken: In den warm gestellten Suppenteller kommt zuerst ein mit dem dover egg beater zu Schaum geschlagenes Ei, dann wird die fertig gemachte Suppe zugegossen und schliesslich Liebig'sches Fleischextract, bohnengross, darin aufgelöst.

Ueber das in neuester Zeit unter dem Namen „Leguminose" in den Handel gekommene Kraftsuppenmehl von Hartenstein sagt Professor Dr. Beneke unter Anderem Folgendes:

„Die äusserst feine Zubereitung dieser Mehle macht dieselben ausserordentlich leicht verdaulich. Mit kaltem Wasser langsam angerührt und aufgesetzt, und eine halbe Stunde lang, unter Zusatz von Kochsalz bis zur Schmackhaftigkeit, gekocht, — man nehme einen gehäuften Esslöffel voll zu einem Teller voll Suppe — liefern dieselben eine Suppe, welche für Kranke und Reconvalescenten von grösstem Werthe ist und kaum durch ein anderes Nahrungsmittel ersetzt werden kann.

Das reine Leguminosemehl kommt in seinem Nährwerthe dem Ochsenfleische sehr nahe, und ist demselben bei Zusatz einer geringen Menge von Liebig'schem Fleischextract, wodurch namentlich der Gehalt an phosphorsauren Salzen gesteigert wird, fast gleich zu stellen. Durch Vermischung desselben mit Cerealienmehl von feinster Vertheilung sind die verschiedenen Proportionen von stickstoffhaltiger und stickstofffreier Substanz hergestellt, welche Herr Hartenstein auf meinen Wunsch in den Handel bringen wird.

Die Mischung I, mit einem Verhältniss der stickstoffhaltigen zur stickstofffreien Substanz = 1 : 2,3 ist nahezu dem Ochsenfleisch äquivalent.

Die Mischung II, mit einem Verhältniss = 1 : 3,3, steht an Nährwerth in der Mitte zwischen Ochsenfleisch und Kuhmilch.

Die Mischung III, mit einem Verhältniss = 1 : 3,9, kommt am Nährwerth der Kuhmilch nahe.

Die Mischung IV, mit einem Verhältniss von 1 : 4,8, kommt dem Verhältniss gleich, in welchem der Mensch unter gewöhnlichen Verhältnissen stickstoffhaltige und stickstofffreie Substanz geniesst.

Nach genauester Bestimmung enthalten die Mehlsorten 10—12,7 p. c. hygroscopisches Wasser, während Ochsenfleisch circa 75 p. c. und Kuhmilch circa 86 p. c. Wasser enthält. Ein Pfund der feinen Mehlsorten enthält also $3\frac{1}{2}$ mal so viel feste Bestandtheile wie das Fleisch, und mehr als 7 mal so viel feste Bestandtheile wie die Kuhmilch, und

um eben so viel ist sein Nährwerth höher, als derjenige dieser im rohen Zustande.

Bei künstlicher Auffütterung von Kindern (vom 4.—5. Lebensmonat an), bei Typhuskranken und Reconvalescenten, bei Magen- und Darmkrankheiten verschiedener Art, welche die Verdauung anderer nahrhafter Speisen erschweren oder hindern u. s. w., werden diese Mehlsorten sich voraussichtlich alsbald allgemeine Anerkennung erwerben."

Ich habe nun in meiner Heilanstalt für Magenkranke beinahe 1½ Jahre lang und in sehr vielen und zum Theil auch sehr verschiedenen Fällen von Verdauungsstörungen Versuche mit der Leguminose angestellt und bin jetzt in der Lage, vorstehendes Urtheil in allen Beziehungen unterschreiben zu können. Die Leguminose halte ich für den ersten Suppenstoff aus dem Pflanzenreiche, namentlich weil sie sich selbst von den sonst so beliebten Cerealien durch einen weit höheren Nährwerth auszeichnet.

Dritter Speisezettel:

Kräftig nährende, leicht verdauliche Speisen. — Mehr Rücksicht auf Wohlgeschmack. — Möglichst grosse chemische Mannigfaltigkeit.

---

8 Uhr. Frühstück: Beefsteak (100 Grm.). Nachher Peccoethee, eine Tasse (200 Grm.) mit Zwieback (20 Grm.).

12 Uhr. **Mittagessen:** Kraftsuppe (einen Teller voll, 250 Grm.). Darauf Braten (100 Grm.) mit irgend einem der nachbenannten Salate resp. Gemüse (20 Grm.). 1/4 Std. nachher 1/4 Liter Wein, dazu Weissbrodrinde (50 Grm.).

4 Uhr. **Abendessen:** eine Tasse Milchkaffee (200 Grm.) mit Zwieback (20 Grm.).

8 Uhr. **Nachtessen:** wie Mittags.

In der Nacht: eine Tasse (200 Grm.) warme Milch mit Zwieback (20 Grm.).

Wenn 1/4 Std. vor einem Essen noch kein rechter Appetit vorhanden, dann ein Schnitzchen geräuchertes Fleisch (am besten Wiel'scher Schinken) als Reizmittel.

Dieser Speisezettel ist hauptsächlich gemacht für die Reconvalescenten von Magenkrankheiten; er schliesst sich somit an die beiden vorigen an. Ausserdem gibt es aber auch noch Fälle von wirklichen Magenleiden, z. B. namentlich Fälle von chronischem Magenkatarrh, wo dieser Speisezettel sogar besser vertragen wird, als Nr. 2. Selbst beim Magenkrebs können Zeiten eintreten, wo letztgenannte fast reizlose Diät weniger zusagt, als der

pikantere Speisezettel 3. Wir werden in den betreffenden Capiteln hierauf nochmals zu sprechen kommen. Endlich möchten wir wünschen, dass auch jene halbkranken Menschen sich an diesen Speisezettel halten, die das ganze Jahr über den Magen zu schimpfen haben, dabei aber essen und trinken, was hineingeht.

Ueber die einzelnen, hier erlaubten Speisen und Getränke sind zum richtigen Verständnisse noch verschiedene Bemerkungen nöthig:

Beefsteaks à l'anglaise sind die beste Fleischspeise für Magenkranke. (Rohes Fleisch wird nach Fick dreimal schneller verdaut als gargekochtes). Der Verfasser weiss selbst von Magenkrebskranken, welchen schliesslich nichts Anderes mehr gut bekam als solche Beefsteaks. Zartfaseriges Fleisch ist unbedingt nöthig; am besten ist das Filet von nicht über 5 Jahre alten, jung verschnittenen Mastochsen. Dass nur mürbes (mortificirtes) Fleisch zarte Braten gibt, bedenken nicht alle Köchinnen. Ein ausführliches Recept zum Beefsteak für Magenkranke ist im Kochbuche Seite 55 mitgetheilt. Anstatt Beefsteaks à l'anglaise essen Manche auch geradezu rohes Fleisch. Nur zarte Stücke eignen sich hiezu. Das Fleisch muss der Faser quer zerschnitten und dann erst noch zu einem förmlichen Wurstteige zerhackt, die erlaubten Würzen (Pfeffer und Salz) dürfen nur in mässiger Menge zugemischt und müssen gleichmässig vertheilt werden. Im Allgemeinen ist diese Speise zu loben namentlich für jene Magenkranken, welche

keine eigene Küche führen. Manche aber empfinden einen unwiderstehlichen Dégoût vor rohem Fleische.

Braten für den Mittagstisch der Magenkranken. Hierüber ist gar Manches zu bemerken: Dieser Braten muss von zarter Faser sein. Durchschnittlich sind kleine Thiere hierwegen geeigneter als grosse; am meisten kommt es aber auf's Alter an. Auch von kleinen Thieren ist das Fleisch zäh, wenn sie ein gewisses Alter überschritten haben. Umgekehrt ist das Fleisch von ganz jungen Thieren zwar zart und leicht verdaulich aber nicht besonders nahrhaft. Diese Klage gilt namentlich bei jenen Kälbern, welche schon in den ersten 24 Std. geschlachtet werden. Dr. W. Fox streicht wohl nur aus besagtem Grunde das Kalbfleisch ganz aus der Liste der Speisen für Magenkranke, denn das Fleisch von einem mindestens 6 Wochen alten Kalbe verdient diese Herabwürdigung nicht. Sowie man bei allen Thieren auf das Alter sieht, ebenso hat man auch darauf zu achten, wie sie genährt sind. Ganz mageres Zeug eignet sich, selbst wenn es auch jung ist, eben so wenig für den Tisch der Magenkranken, wie altes grobfaseriges Fleisch. Doch darf die Mastung gewisse Grenzen nicht überschritten haben. Sehr fettes Fleich, z. B. Schweinefleisch, die gemästeten Wasservögel, Herbstlerchen, Wachteln etc. sind aus folgendem Grunde für Magenkranke nicht geeignet: Grössere Mengen Fett verzögern nicht nur die Verdauung anderer Stoffe indem sie dem wasserhaltigen Magensaft das Ein-

dringen in dieselben erschweren, sondern sie setzen sich auch leicht in Glycerin und Fettsäuren um. Zu Alldem ist die Verdauung der Fette selbst eine langsame, schwere; nur ein kleiner Theil wird unter dem Einflusse des Speichels in Emulsion verwandelt, in welcher Form er dann resorbirt wird, aber immerhin nur sehr langsam. Unter solchen Umständen ist schwer zu begreifen, wie Dr. W. Fox Magenkranken frische Butter in mässiger Menge empfehlen konnte. Als eine Hauptregel möchten wir angeben, dass zu dem Braten für Magenkranke nie frisch geschlachtetes Fleisch genommen werden sollte, da in demselben das Eiweiss zu harten Massen gerinnt; nur mortificirtes Fleisch gibt zarte, leicht verdauliche Braten, ganz geeignet auf den Tisch der Magenkranken. Es sei ausdrücklich bemerkt, dass selbst das Fleisch von jungen und kleinen Thieren zärtere Braten gibt, wenn es eine Zeit lang an der frischen Luft gehangen hat. Das Wildpret, namentlich das ältere, erheischt eine sehr gründliche Mortifikation, eine „Steigerung des Hautgoût“, wie sich die Feinschmecker ausdrücken.

Im Besonderen wären also folgende Braten zu empfehlen (NB. Die Rindsbraten sind bereits unter den Beefsteaks repräsentirt): Kalbsbraten, namentlich von der Brust und vom Nierenstück (von letzterem wird natürlich das Fett nicht gegessen). Wenn nur für einen Kranken gekocht wird, so ist der Braten in der Form von Coteletten vorzuziehen. Sehr zarte Braten geben auch die etwa 6 Monate alten Milchlämmer und Ziegen. Im gleichen Alter

sollten auch die Kaninchen stehen. Werden letztere Thiere durch einen Schlag auf den Kopf getödtet (anstatt durch einen Schnitt in den Hals), so erhält man zwar kein so schön weisses, aber kräftigeres Fleisch. Aus der grossen Classe von Wildpret stammen sehr gute Artikel für den Tisch der Magenkranken. Der bekannte Wildgoût ist für Viele ein angenehmes Reizmittel des Gaumens; ausserdem ist das Wildpret, was da besonders viel gilt, selten zu fett. Empfehlenswerth sind vom Haarwild: Der Hase (Laffen- und Rückenstück besonders zart), das Reh (nicht über ein Jahr alt, ebenfalls Laffen und Ziemer) und die Frischlinge; vom Federwild: das Rebhuhn, der Birkhahn, der Fasan, die Wildtaube, der Krammetsvogel, die Wildgans, die Wildente, die Waldschnepfe und die Bekassine. Vom zahmen Geflügel eignen sich: junge Hühner, Truthahn, Tauben. Die Küche der Magenkranken hat auf die Lebern dieser Vögel mehr Werth zu legen, als es gewöhnlich geschieht. Die Lebern, namentlich des Eederwildes, haben einen so feinen, leicht bitteren Geschmack, dass ihnen desswegen ein wohlthätiger Einfluss auf die Verdauung nachgesagt wird.

Ueber die Art der Zubereitung der eben genannten Braten für den Tisch der Magenkranken ist noch Folgendes zu bemerken:

In der Küche des Magenkranken sollte kein anderes Bratfett verwendet werden als frische Butter. Diese hat unter allen Fetten den angenehmsten Geschmack und ist noch am leichtesten zu verdauen. Aber auch mit der Butter ist sparsam

zu verfahren, aus dem schon oben S. 32 angegebenen Grunde.

Alle Jus zu Braten von weissfaserigem Fleische sind mit Liebig'schem Fleischextracte zu versetzen; bei rothfaserigem Fleische ist dies weniger nöthig.

Alle Jus sind zu entfetten.

Die Braten für Magenkranke brauchen ausser Kochsalz kein Gewürz, namentlich ist die übliche „mit Nägelein gespickte Zwiebel" wegzulassen. Alle Braten sollen eher zu schwach als zu stark gesalzen sein; im Nothfall ist ja leicht abzuhelfen. Die Spiess- und Rostbraten sind durchschnittlich saftiger und leichter zu verdauen als die Pfannenbraten, wo nur zu oft die Brühe mehr werth ist als das Fleisch.

Aus mehreren Gründen möchten wir noch auf eine in Süddeutschland wenig bekannte Art der Zubereitung der Fleischbraten aufmerksam machen — auf die Klopsfabrikation: Das betreffende Fleisch wird fein zerhackt, in die Form von Kuchen, die etwa so gross und so dick sind wie ein Beefsteak, zusammengedrückt und wie gewöhnlich in einem Casserole mit Butter hellbraun gebraten. Sehnen, sehnige Häute, Fett sollen vorher gründlich entfernt werden. (In meiner Küche für Magenkranke arbeitet eine besondere s. g. Fleischhackmaschine, welche sich als ein sehr brauchbares Kücheninstrument bewährt. In neuester Zeit findet man derartige Maschinen überhaupt häufiger; sie kommen in allen Grössen im Handel vor, die kleineren sind für Privathaushaltungen, die grossen für

Wirthschaften, Spitalküchen u. dgl. zu empfehlen). Alle Kocharten, wodurch die Speisen eine gründliche Zertrümmerung ihres Gefüges erfahren, sind für die Küche der Magenkranken besonders zu würdigen; es wird dadurch nicht nur dem mechanischen Theile der Verdauung gleichsam vorgeschafft, sondern auch der chemische Vorgang erleichtert. Nicht ür alle Fleischgattungen ist diese Bratart unbedingt zu empfehlen. So wäre z. B. überflüssig, auch das Fleisch von kleinen, jungen Thieren (z. B. jungem Geflügel) in die Klopsform zu bringen; dagegen wird Kalb- und Rinfleisch und allenfalls auch das gröbere Wildpret auf diese Weise am leichtverdaulichsten gemacht.

Ausser dem Klopsbraten ist aus den gleichen Gründen die Wurstfabrikation für den Tisch der Magenkranken zu empfehlen. Ganz besonders sind jene hausgemachten Bratwürste zu loben, welche nur mässig mit Salz, Pfeffer, Muscatnuss und etwas Citronenschale gewürzt sind, und nur aus Kalbfleisch und etwas magerem Schweinefleische — beides fein zerhackt und fleissig durch einander gemacht — bestehen; jene Bratwürste aber, welche auch noch mit Knoblauch, englischem Gewürzpulver, Nägelein etc. gewürzt sind und Zusätze von Mehl, Semmel u. dgl. haben, taugen überhaupt nichts. Die meisten Würste des Handels sind wegen ihres Gewürzreichthums mehr als Magenreizmittel denn als Nahrungsmittel anzusehen.

Als Nachtrag zu den Betrachtungen über die Braten für Magenkranke sollen noch einige ver-

wandte Speisen aus dem Thierreiche gerühmt oder gehechelt werden, je nachdem sie es verdienen. Im gewöhnlichen Leben werden Solchen, die an Verdauungsschwäche leiden, gerne gebackene Schnitten von Kalbshirn aufgetischt, obgleich das Hirn als sehr fettreich bekannt ist. Der Schaden macht sich in der Regel in Bälde bemerklich. Fast das Gleiche gilt von den Leberschnitten; dagegen gibt das Kalbsbriesle ein vortrefflich Gericht für kranke Mägen. In schwach saurer Sauce oder in Butter verdämpft schmeckt dasselbe allerdings am besten, allein es kommen in beiden Formen nur zu oft schädliche Ueberwürzungen vor. Desshalb möchten wir nun diese Speise vor Allem nur in der Form der Briesle-Suppe empfehlen. Auch manche Fische werden da und dort Magenkranken mit Vorliebe verordnet. Das Fleisch der Fische ist arm an Faserstoff, reich an löslichem Eiweiss und leimgebendem Gewebe; trotzdem eignet er sich weniger für Magenkranke, weil der sehr bedeutende Gehalt an phosphorhaltigem Fett die Verdauung erschwert. Ausserdem ist das Fischfleisch sehr wässerig und in Folge dessen lange nicht so nahrhaft, wie anderes Fleisch; man muss zu grosse Mengen zu sich nehmen, bis es ausreicht — ein Umstand, der bei Magenleiden durchaus nicht gleichgiltig ist. Endlich mag auch noch erwähnt werden, dass das Fischfleisch sehr bald fault und im Magen dann besonders gerne Gährungen mit all' dem vielen Weh und Ach eingeht. — Aus

der Classe der Reptilien stammt ein Artikel, welcher für den Tisch der Magenkranken nicht unwichtig ist — die Froschschenkel. Am besten eignen sie sich als Einlagen für Suppen. — Aus der Classe der Weichthiere sind zu nennen: die Austern, welche, weil hauptsächlich aus Eiweiss bestehend, roh am leichtesten zu verdauen sind. Das Gleiche gilt von den weniger bekannten Muscheln. — Auch Eier werden von Manchen ohne Weiteres den Magenkranken empfohlen. Mit dem Dover egg beater zu einem zarten Schaum geschlagen, sind rohe Eier leicht zu verdauen, hartgesottene dagegen machen nur dann weniger Molestc, wenn sie fein pulverisirt wurden. Sonst kann selbst nur ein hartgesottenes Ei Magendrücken und Magenkrämpfe verursachen. Wegen ihrer ziemlich einseitigen chemischen Zusammensetzung bringen die Eier auffallend bald das Gefühl der Sättigung; rationell und namentlich auch dem Gaumen schmeichelnd ist die Combination der Eier mit Bratenjus.

Der Thee ist für Magenkranke mehr zu empfehlen als der Kaffee, weil seine erregende Wirkung viel angenehmer, sein Aroma lieblicher und brenzliges Oel dabei kaum im Spiele ist. Es sollte aber nur ächter Peccoe gesucht werden. Auf eine Tasse Wasser sind höchstens 5 Grm. Blätter zu rechnen und, damit möglichst wenig Tannin in die Lösung übergeht, darf höchstens 5 Minuten lang infundirt werden. Dr. W. Fox empfiehlt für Magenkranke stark gesottenen Thee.

Je länger man siedet oder die infundirten Blätter mit der Flüssigkeit in Berührung lässt, desto tanninreicher wird das Getränke; tanninreiche Dinge schädigen aber bekanntlich den vom Pepsin besorgten Theil des Verdauungsprocesses (Tannin macht Eiweisskörper gerinnen) im grossartigsten Massstabe. Zum Nachtisch eignet sich Thee ohne Milch besser; Thee mit Milch ist so zu sagen für sich allein eine Mahlzeit. Nur zu schwach infundirtem, gerbstoffarmem Thee kann Milch genommen werden; bei stark ausgekochtem würde sich der reichlich vorhandene Gerbstoff mit den Eiweisskörpern der Milch zu schwerlöslichen (schwerverdaulichen) Verbindungen vereinigen. Ein mässiger Zuckerzusatz schmeichelt dem Gaumen, ohne bei der Verdauung etwas zu schaden. Andere, sonst noch vorkommende Zusätze (Vanille, Zimmt) verderben den Wohlgeschmack des Thee's und steigern die aufregende Wirkung in einer unangenehmen, ja schädlichen Weise. Ein Zusatz von Rum verdirbt nichts am Wohlgeschmack und macht den Thee weniger aufregend. (Man schläft besser auf einen Thee mit Rum als auf einen Thee ohne Rum).

Kaffee. Für den Tisch der Magenkranken eignet sich nur der infundirte Kaffee. Solcher Kaffee wird nicht nur gut vertragen, sondern fördert auch die Verdauung, indem er theils als Verdünnungsmittel des Speisebreies, theils als Reizmittel für den Magen dient. (Eine Tasse Infusionskaffee hat nach reichlicher Tafel immer

noch gute Dienste gethan). Die sonst in vielen Häusern und Gegenden mehr übliche Form der Abkochung ist für Magenkranke nicht geeignet, da solcher Kaffee einen grossen Tanningehalt bekommt und auf die eben gehörte Art die Verdauung stört. Der Kaffee in den Wirthshäusern ist meistens stark ausgekocht, schmeckt herb, und erfordert viel Zucker. Ueber die Zusätze zum Kaffee gilt im Allgemeinen das Gleiche, was soeben über die Theezusätze bemerkt worden ist.

Cacao. Die Milchchocolade ist bereits im ersten Speisezettel unter den Uebergangsspeisen (S. 19) erwähnt; im zehnten Capitel steht die Cacao als Cardinalmittel bei Diarrhoe. Um Wiederholungen zu vermeiden, wird auf das dort Gesagte verwiesen.

Mehlspeisen. Die stärkmehlreichen Nahrungsmittel haben auf den Speisezetteln für Magenkranke nur einen sehr untergeordneten Platz, nicht allein weil ihre Nährstoffe tiefer stehen als die der Eiweissstoffe, so dass also zur vollständigen Sättigung grössere, belästigende Mengen erforderlich sind, sondern namentlich desswegen, weil ihre Verdauung schwerer von Statten geht und weil sie gar zu gerne lästige Gährungsproducte liefern. (Siehe das fünfzehnte Capitel). Für den Tisch der Magenkranken werden also höchstens einige von jenen Mehlspeisen passen, welche vorzugsweise Dextrin enthalten. Hierher gehören: Das braune Mehl, das geröstete Brod,

die Brodrinde. Das braune Mehl bildet die Grundlage aller Saucen, welche auf den Tisch der Magenkranken kommen. Röstbrod kann in den Suppen oder zum Kaffee gegeben werden. Von den vielen Brodsorten ist das Weizenbrod als das zuträglichste zu bezeichnen, weil es am wenigsten Fasergehalt hat. Solches Brod muss aber altgebacken sein; vom frischgebackenen ballt sich das Innere (Weiche) in feste, schwerlösliche Klumpen, während beim altgebackenen die festgewordenen Poren den Magensaft leichter eindringen lassen. Es würde zu weit führen, wollte man hier noch alle Fehler aufzählen, welche beim Brode vorkommen können; wir verweisen hierwegen auf das zweiundzwanzigste Capitel des Kochbuches. — Von den vielen Sorten Backwerk eignen sich nur die Biscuits für den Tisch des Magenkranken; besonders gerühmt sind die englischen Biscuits, weil sie eine sehr poröse Structur und einen geringeren Zuckergehalt haben. Wer keine englischen Biscuits bekommen kann und also genöthigt ist, dieselben in der eigenen Küche backen zu lassen, merke sich wohl, dass erstens ausser Zucker, Mehl und Eierschnee nichts Weiteres dazu genommen werden darf, dass zweitens weniger Zucker genügt, als sonst bei derlei Artikel üblich ist, und dass man drittens die Biscuits mehrere Tage alt werden lassen muss, bevor man sie geniesst.

Gemüse und Salat. Schon wegen ihres geringen Nährwerthes sind diese Dinge von sehr

uutergeordnetem Werthe für den Tisch der Magenkranken. Zudem stecken die wenigen Nährstoffe in so starken Epidermishüllen, dass sie der Magensaft kaum erreichen kann. Daher das Magendrücken, daher die Blähungen, über welche die Gemüseesser so oft zu klagen haben. Als Lichtseiten der Gemüse sind dagegen zu erwähnen: Manche enthalten milde Säuren, welche die Auflösung der Eiweisskörper fördern. Die zweite wohlthätige Wirkung besteht darin, dass sie die Secretionen des Magens und Darmcanals anregen und damit zur Verflüssigung des Darminhaltes, zur Förderung der Stuhlentleerungen beitragen. Nach dem Gesagten mögen also nur etwa Reconvalescenten diese Dinge zum Fleische verwenden und jedenfalls nur in sehr reducirten Quantitäten.

Als geeignete Salate sind zu nennen: junger Lattich, zarter Kopfsalat, ganz gelber Endivie, zarter Ackersalat (Valerianella). Da die Salatpflanzen meistens ungekocht verwendet werden, so sollten dieselben, was bis jetzt nur selten vorkommt, wenigstens fein verwiegt (in die Musform gebracht) werden. Wer die Speisen nur nach der äusseren Gestalt taxirt, wird dann allerdings sagen, dass das kein Salat mehr sei, sondern ein Gemüse; nach der chemischen Beurtheilung aber — bleibt's beim Alten. Die Salate, welche für den Tisch der Magenkranken bestimmt sind, dürfen nur schwach gesalzen und namentlich kaum merklich angesäuert sein; mit dem Oel darf man etwas freigebiger verfahren. Wenn aber im Magen nur die geringste

Tendenz zur sauren Gährung obwaltet, wird zum Braten kein Salat, sondern ein Gemüse gegeben.

Als geeignete Gemüse sind zu nennen: Junge, grüne Gartenerbsen; junge, grüne Bohnen, junge Carotten, Teltower Rüben, Schwarzwurzeln, Spargeln, Spinat, Butterkraut, Löwenzahn und einige Gemüse vom Obst, nämlich: Aepfel-, Birnen-, Kirschen- und Zwetschgen-Mus. Alle Gemüse, welche für den Tisch der Magenkranken bestimmt sind, müssen nicht nur gründlich gekocht, sondern auch fein verwiegt werden.

In Betreff des Tischwein's, welcher in diesem Speisezettel vorkommt, ist die nöthige Auskunft im zweiten Capitel (I. Abschnitt, 2. Absatz) zu suchen.

Ländlich, sittlich!

Nur diejenigen Aerzte, welche auf dem Lande practicirt haben, wissen, was es heisst, dort auf diätetischem Wege Etwas ausrichten zu wollen; Vorurtheile, Armuth und fast überall eine äusserst primitive Küche erschweren alles derartige ärztliche Handeln ungemein. Trotzdem soll man aber nicht müde werden, auch da den besseren Weg der Krankenbehandlung — den diätetischen — durchzusetzen. Die Sache ist sehr lohnend; wenn man nur auf kurze Zeit den höchst verfehlten Tisch verbessert, namentlich das grosse Quantum von Mehlspeisen verdrängt, erreicht man gar bald die schön-

sten Erfolge. Zum Glück ist überall auf dem Lande die wichtigste Speise für Magenkranke in bester Qualität zu haben; die Milchdiät stösst nur auf ein Hinderniss intellectueller Art: Es hält nämlich schwer, dem Landvolke die hohe Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel beizubringen. „Man muss Brod einbrocken und nur von einem dicken Mehlbrei ist man recht gesättigt“: so sagen heut zu Tage die meisten Leute auf dem Lande und leider auch sehr viele in der Stadt, welche sich — zum Unterschiede von jenen — in ihrer Bescheidenheit „Gebildete“ zu nennen pflegen. Unter diesen Umständen ist es die Pflicht des Landarztes, mit Entschiedenheit und Beharrlichkeit bei der angeordneten Milchdiät mindestens so lange stehen zu bleiben, bis die schönen Erfolge derselben von selbst verspürt werden, was dann am kräftigsten zieht.

Ausser der Milchcur lässt sich für andere Fälle allenfalls auch noch folgender Speisezettel auf dem Lande durchführen:

8 Uhr. Ein gequirltes rohes Ei, darauf eine Tasse Milch-Kaffee mit Weissbrodrinde.

12 Uhr. Ein Teller voll Rindfleischsuppe mit Eiern und Fleischextract; in die Suppe selbst kommt auch das gesottene Rindfleisch, aber fein zerhackt.

4 Uhr. Wie Morgens.

8 Uhr. Die Eier-Fleischsuppe wie am Mittag.

In der Nacht. Noch einmal eine Tasse warme Milch mit Weissbrodrinde.

---

2. Capitel.

Von den Speisen und Getränken, welche als Magenheilmittel verwendet werden können.

Es gibt viele Küchen-Artikel, welche gleichsam Zwitter sind von Nahrungs- und Arzneimitteln. Ohne grosse Anstrengung findet man in der Küche eine solche Auswahl an derartigen Stoffen, dass man damit eine vollständige materia medica für alle Vorkommnisse bei Magenkrankheiten zusammenstellen kann. Da die meisten derartigen Stoffe sich auch noch durch Geschmack und Aussehen rühmlichst von den Medicinen auszeichnen, so kann man damit bei allen Kranken grosse Folgsamkeit im „Einnehmen“ erwarten.

Wir finden in der Küche:

I. Excitantia:

Es hat in der Behandlung der Magenkrankheiten einmal eine Zeit gegeben, in welcher die Reizmittel die grösste Rolle spielten. So lange man nur an dem vagen Begriffe „Dyspepsie“ hing,

so lange man fast nur an eine mangelhafte Thätigkeit des Magens dachte, war ja auch kein anderer Grund vorhanden als — das unthätige Organ zu reizen. Seitdem man aber die pathologisch-anatomischen Veränderungen genauer zu erforschen angefangen, kam man zu der Ueberzeugung, dass in gar vielen Fällen die Reizmittel den Magen eher zu schädigen, als Nutzen zu stiften vermögen. Obgleich es allerdings noch ziemlich viele Fälle gibt, wo man die pathologisch-anatomische Grundlage einer Verdauungsstörung nicht so leicht nachweisen kann (bekanntlich beim chronischen Magenkatarrh keine Seltenheit), ist man doch nicht mehr so gleich bei der Hand mit den Reizmitteln.

Als entschiedene Gegenanzeigen für die Reizmittel werden jetzt allgemein angesehen: a. Empfindlichkeit des Magens (Magenschmerzen); b. nachgewiesene Schäden an der Textur (katarrhalische Schwellung, Geschwür, Neubildungen).

Die richtige Zeit für das Einnehmen eines Reizmittels ist ohne Zweifel eine Viertelstunde vor der Mahlzeit. Geniesst man sie früher, dann geht der eben angeregte Appetit wieder verloren. Es ist auch nicht am Platze, die Appetitmacher unmittelbar vor der Mahlzeit oder gar mitten im Essen zu geniessen, da sie in diesem Falle mit den anderen Speisen vermischt, eingehüllt und brach gelegt werden.

Die culinarischen Magenexcitantien lassen sich in folgende Gruppen eintheilen:

1. Gruppe.

Gewürzreiche Speisen und Getränke.

Bei richtiger Auswahl und mässiger Verwendung sind die Gewürze in zweifacher Beziehung werthvoll; für's Erste verbessern sie den Geschmack der Speisen, für's Zweite regen sie das Verdauungsorgan zur Thätigkeit an. Nun wird aber gar zu häufig ein wahrer Unfug damit getrieben; namentlich sind es gerade die Magenkranken, welche damit gerne dem mangelhaften Appetit aufzuhelfen suchen. Das kommt in der vornehmen Welt mehr vor, als bei „gemeinen" Leuten. Bekanntlich beschäftigt sich die „feinere Küche" eifrig damit, die vornehmen Mägen, wenn sie von allerhand Ueberbürdungen widerspenstig geworden sind, vor Beginn der Mahlzeiten zur Thätigkeit anzutreiben durch die bekannten, mit grosser Aufmerksamkeit bereiteten hors d'oeuvres, welche gewöhnlich nach der Suppe servirt werden. Die hors d'oeuvres erscheinen in der Form von Würstchen, Pastetchen, Croquetten, Rissolen, gefüllten Brödchen, Eierspeisen etc. und enthalten ungefähr folgende Dinge: Austern, Champignons, Trüffeln, Krebsschweife, Ruttenlebern, Karpfenmilchen, Sardellen, Häringe, Sardines à l'huile, Schnecken, geräucherten Rheinlachs, Schinken, Lerchen, Wachteln, Krammetsvögel, Gänselebern, Kalbsbrieschen, Käse, Caviar, Thunfisch, Senf- und Oel-Saucen. Kapern u. s. f.!!! Wer alle diese Namen in einem Athemzuge nur liest, dem wird es klar

sein, dass diese Art, den Magen zu reizen, schliesslich übele Folgen haben muss.

Ein Aehnliches gilt von den Saucen. Es ist hier nicht der Platz, die vielen Saucen aufzuzählen und im Einzelnen abzuurtheilen; das mag allenfalls ein human gehaltenes Kochbuch thun (vide Wiel's Kochbuch S. 184); für hier ist blos zu bemerken, dass die Bratensaucen (Jus) nicht gemeint sind; dass die braune Fleischbrüh- und allenfalls auch noch die Fischbrühsaucen bei mässigem Gewürzzusatz ebenso zuträglich sein können, als es in der Regel die Majonaisen und die Rahmsaucen nicht sind. Der Fleischgerichte, zu welchen Saucen kommen, gibt es eine grosse Menge; man denke nur an die mannigfaltigen Ragoûts. Jene Ragoûts, welche man gewöhnlich in den Gasthöfen bekommt, sind desshalb fast regelmässig überwürzt, weil durch das Würzen ihre Nichtsnützigkeit etwas verdeckt werden kann. Es werden nämlich meistens nur Ueberbleibsel von Braten zu Ragoûts verwendet. Diese gleichen somit gewärmten Braten, welche durch das zweite Wärmen Saft und Kraft eingebüsst haben. Ausserdem ist durch das nochmalige Aufwärmen das Eiweiss stark geronnen, also schwer verdaulich gemacht.

Als Reizmittel bei reinem Appetitmangel leistet auch die Gänseleberpastete, zur rechten Zeit und in richtiger Dosis angewandt, keine schlechten Dienste. Das angenehme Mittel passt nämlich nur zu einer aus Milchkaffee bestehenden Mahlzeit, also namentlich zu dem alltäglichen Frühstück. Während man

aber sonst gemäss dem Seite 44 näher Begründeten die Reizspeisen eine Viertelstunde vor den Mahlzeiten nehmen soll, bekommt die Pastete besser, wenn der Kaffee unmittelbar darauf folgt.

Nachdem nun die Speisen genannt sind, welche zu oft, zu unrechter Zeit und im Uebermass als Magenreizmittel gebraucht werden, dürfte es am Platze sein, auf die Erscheinungen an den Verdauungsorganen aufmerksam zu machen, welche andeuten, dass damit bereits Schaden gestiftet wurde. Es ist des Guten zu viel geschehen, wenn vermehrte Speichelabsonderung (häufiges Ausspucken), ein eigenthümliches Wärmegefühl im Magen, Brechneigung oder Leibschneiden, wenn ferner Herzklopfen, fliegende Hitze über den ganzen Körper, Schweiss auf der Stirne, Aufregung im Nervensystem sich einstellen und die Verdauung träger wird. (Uebermässige Mengen von Gewürzen vermögen nämlich auch die Umwandlung der Eiweisskörper in Peptone zu hemmen). Solcher Schaden wird hauptsächlich durch die gewürzreichen Machwerke der Küche angerichtet. Wer bei den Versuchen mit Magenreizmitteln eine sachgemässe Auswahl trifft und mit Mass und Ziel verfährt, wird an seinem Magen nicht leicht beschädigt werden.

Um eine sachgemässe Auswahl zu treffen, muss man aber die gewürzhaltigen Reizmittel nach ihren chemischen Bestandtheilen beurtheilen; da gibt es ätherisch-ölige, bittere und aromatisch-bittere Stoffe. (Zum Voraus sei hier bemerkt, dass die weingeistigen Ansätze, welche mit vielen dieser Stoffe be-

reitet werden, nicht hier, sondern bei den geistigen Getränken (der zweiten Gruppe der Reizstoffe) besprochen werden, weil in der That der Weingeist wichtiger ist als das Bischen Aroma).

a. Speisezusätze mit ätherischen Oelen.

Die ätherischen Oele reizen die Verdauungsorgane zu vermehrter Secretion und fördern die Magen- und Darmbewegungen (schaffen namentlich die „Winde“ fort). Die ätherischen Oele dürfen nur vorübergehend angewandt werden, da sie sonst Hyperämie und Entzündung bewirken. Hiedurch unterscheiden sie sich von den bitteren Magenmitteln, welche durchschnittlich längere Zeit gut thun.

Im Besonderen ist zu bemerken:

Der weisse Senf gilt beim Volke als Magenheilmittel. Eine andere Heilwirkung, als die eines Reizmittels, hat der Senf nicht, und was er am Magen zu schaden vermag, wenn er unmässig gebraucht wird, kann man sich am besten vorstellen, wenn man an die rothen Flecken denkt, welche die Senfpflaster auf der Haut hinterlassen.

Die bekannte Pfeffercur der Dyspepsie, welche darin besteht, dass der Kranke täglich 6—12 weisse Pfefferkörner auf einmal schluckt, hat sicherlich immer nur Schaden gestiftet.

Die Paprika wird mit Unrecht als Heilmittel bei Appetitlosigkeit gebraucht und behufs dessen gerne zu dem an rothem Pfeffer überreichen Gulasch Zuflucht genommen. Die Mixed-Pikles erhal-

ten auch einen Theil ihrer höchstschädlichen Eigenschaften durch den üblichen Zusatz von Paprika.

Die mit Zimmt gewürzten Backwerke gelten ohne allen Grund als Magenheilmittel bei gestörter Verdauung mit Diarrhoe. Dem in Zucker eingemachten Ingwer wird das Gleiche nachgesagt.

Die Lorbeerblätter werden vielfach den Saucen und Beizen zugesetzt; man glaubt diesen Dingen dadurch „magenstärkende“ und „windtreibende“ Heilkräfte zu verleihen.

Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander und Dill gelten als Hauptmittel gegen „versessene Winde“; sonst pflegt man wohl auch derartig gewürztes Brod und Backwerk bei Appetitlosigkeit, Colik zu geniessen. Ausser Brod und Backwerk werden noch andere Speisen damit gewürzt; so kommt Kümmel auf fette Käse; Fenchel zu Fischsaucen, marinirten Fischen und eingemachten Früchten; Koriander zu Rahnen; Dill zu eingemachten Gurken u. s. f.

Für den Tisch der Magenkranken hat man sich zu merken, dass diese Früchte nicht, wie allgemein üblich, ganz den Speisen zugesetzt werden sollten, sondern gepulvert; ganz lassen sie ihre Wirkung kaum entfalten und gehen, zudem nicht ohne Beschwerden, grösstentheils wieder so ab, wie sie eingenommen wurden; gepulvert dagegen entfalten sie das Aroma deutlich und belästigen das Gedärm in keiner Weise.

b. Speisezusätze mit Bitterstoffen.

Die Bitterstoffe haben namentlich die gute Eigenschaft, dass sie den abnormen Gährungsvorgängen im Magen und Darmcanal steuern und auch die Beschwerden mildern, welche die Producte dieser Gährung verursachen, die Beschwerden also der Windsucht und der Uebersäuerung des Magens. Es gibt reine Bitterstoffe und solche mit ätherischen Oelen:

Von den reinen Bitterstoffen werden folgende zu magenheilkräftigen Speisen und Getränken verwendet:

Fieberkleeblätter. Der Aufguss (5,0 auf 200,0) wird bei atonischer Verdauungsschwäche, Fettsäurebildung im Magen gebraucht, aber nur dann, wenn gerade kein Fieber vorhanden ist.

Enzianwurzel (nur getrocknet zu gebrauchen, frisch verursacht sie Erbrechen) für den Aufguss sowohl, wie für die Abkochung genügen 10 Grm. per Tag. Beide als Magenheilmittel gebraucht.

Das Isländische Moos hat seinen Namen als specifisches Mittel gegen Lungenkatarrh ganz eingebüsst, wohl aber den wohlverdienten Ruf eines guten Amarum behalten. Die Küche macht daraus bald Thee, bald Gelée für Magenkranke. Auch kommt im Handel eine Isländisch-Moos-Chocolade vor.

c. Die aromatischen Bitterstoffe.

Die aromatischen Bitterstoffe vereinigen in sich die Wirkung der ätherischen Oele mit denen

der reinen Bitterstoffe. Im Einzelnen ist zu bemerken:

Die Pomeranzen- und Citronenschalen sowohl wie die unreifen Pomeranzen geben ein ungemein feines, in mässigen Mengen die Verdauung förderndes Gewürz, namentlich für Saucen. Sonst leistet der kalte wässerige Ansatz die besten Dienste. Die Schalen unreifer oder reifer Pomeranzen werden einfach etliche Stunden am frischen Wasser stehen gelassen. Der Ansatz wird mit etwas Zucker versüsst. Die warmen Ansätze machen gerne Kopfweh, ebenso jene mit Wein oder Branntwein.

Ein sehr renommirtes Stomachicum ist bekanntlich der Wermuth. Wir möchten davor warnen! Der Wermuth bewirkt in grossen Dosen und längere Zeit fortgebraucht eine Nervenaufregung, die an Epilepsie erinnert!

Junge Hopfensprossen werden oft als Gemüse, ähnlich wie die Spargeln, zubereitet. Das Gemüse lässt den Hopfengeruch noch durchtreten; es mag ihm also auch etwas von der Ehre gebühren, ein Carminativum zu heissen.

Das sehr volksthümliche Magenmittel, die Kalmuswurzel, wird manchmal zum Würzen von Krankensuppen gebraucht; häufiger aber mit Zucker candirt, denn diese Suppen schmecken so widerlich, dass sie zum Erbrechen reizen.

Im Handel kommt eine ganze Reihe von Arzneichocoladen vor, welche aromatisch-bittere Magenheilmittel enthalten:

Gentian-, Kalmus-, Columbo-, Quassia-, Nussextract- und die China-Chocoladen. Jedenfalls sind die Mittel in diesem Vehikel angenehmer zu schlucken als rein, und alle besonders dann am Platze, wenn gerade Diarrhoe vorhanden.

Manche rechnen auch die salzreichen Speisen (Schinken, Rheinlachs, Hamburger Rauchfleisch, Göttinger-, Braunschweiger-Wurst, Salami, Mortadella, ferner Caviar, Häring, Salzsardellen etc.) zu den Reizmitteln für Gaumen und Magen; wir glaubten diese Dinge wegen ihres Gehaltes an conservirenden Medien (Kreosot, Kochsalz) im 14. Capitel angeben zu müssen.

2. Gruppe.

Geistige Getränke.

Unter den geistigen Getränken sind nur die Weine und die Branntweine verstanden; der Alkoholgehalt des Bieres ist meistens so gering, dass für Bier der Name „geistiges Getränk" fast wie eine Verhöhnung klingt. Im Einzelnen ist zu bemerken:

a. Die gebrannten Wasser.

Unter den geistigen Getränken haben die gebrannten Wasser den grössten Gehalt an Alkohol; wir werden somit vor Allem die Wirkung des Alkohols auf die Magenschleimhaut und auf den Verdauungsprozess näher zu betrachten haben. Schon mittelstarker Alkohol wirkt auf die Schleimhäute wasserentziehend und dadurch stark reizend. Die

angebliche Erhitzung des Organismus durch geistige Getränke existirt nicht; das betreffende subjective Wärme-Gefühl ist nur Folge der Reizung der Magennerven und der daselbst entstehenden Gefässerweiterung. Die stark geistigen Getränke sind also nur Reizmittel für den Magen. Wenn wir auch die magenreizende Eigenschaft dieser Dinge nicht in Abrede stellen wollen, so finden wir doch bei näherer Betrachtung zwei weit grössere Schattenseiten: Stark geistige Getränke hemmen die Umwandlung der Eiweisskörper in Peptone. Das allein wäre schon genug! Dazu kommt aber noch ein zweiter, ebenso grosser Schaden: Nur kleine Mengen Alkohol gehen unverändert in's Blut über; bei grösseren Quantitäten kommt es zur sauren Gährung. Es sind also, kurz gesagt, Verzögerung der Verdauung und Uebersäuerung des Magens die fast regelmässige Bescheerung dieser Magenheilmittel. Es sei noch besonders bemerkt, dass sich dieses Urtheil auch auf die vielen s. g. Magenbitter, Magenliqueure erstreckt, welche marktschreierisch im Handel rumoren. Wenn allenfalls auch die in diesen Getränken enthaltenen aromatischen und bitteren Stoffe einen wohlthätigen Einfluss auf den Magen üben könnten, so würde doch der Alkohol wieder Alles oder noch mehr verderben. Damit diese Aussage recht zieht, wollen wir noch die Thatsache anführen, dass schon Viele, die sich wegen eines schwachen Magens allzusehr an die Magenbitter gehalten haben, schliesslich zu einem Magenkrebse gekommen sind, und dass überhaupt in

den Gegenden, wo viel Schnaps getrunken wird, diese fatale Krankheit sehr häufig vorkommt.

b. Wein.

Von den starken Weinen gilt so ziemlich das Gleiche, was über die gebrannten Wasser gesagt wurde; bei weniger starken Weinen (unter 10% Alkohol) lautet die Sache anders, und wir haben nun eine angenehm brennende Frage zu erledigen, die Frage vom Tischwein. Die meisten Magenkranken bestürmen den Arzt fast mehr mit der Frage, was sie trinken dürfen, als mit der Frage, was zu essen sei.

Die Praxis gibt Gelegenheit genug, zu sehen, dass alle Diejenigen, welche überhaupt Tischwein gewohnt sind, dessen gänzliches Verbot fast gar nicht ertragen. Ein fehlerfreier Tischwein ist nicht nur ein wohlthätiges Erregungsmittel, sondern auch ein die Verdauung der Eiweisskörper förderndes Remedium. Die erstere Eigenschaft verdankt der Tischwein dem geringen Gehalte an Alkohol, die letztere dem Gehalte an Säuren. Endlich ist der Tischwein auch als Lösungs- beziehungsweise Verdünnungsmittel für den Speisebrei zu betrachten. Dagegen wäre es nicht am Platze, einem Magenkranken, welcher bisher den Tischwein nicht gewohnt war, einen solchen anzubefehlen.

Wer einem Magenkranken Tischwein erlaubt, sollte demselben vor Allem einschärfen, dass das Getränk weg bleiben müsse, sobald sich Sodbren-

nen einstellt. Ausserdem sollte mehr, als üblich, auf die Temperatur geachtet werden; zu kalter Wein vermag ebenso sicher Magenkatarrh zu erzeugen, als heisser Glühwein. Die zuträglichste Temperatur für den Tischwein ist 10° R.

Welches sind nun aber „fehlerfreie“ Tischweine? Es nimmt sich höchst possierlich aus, einen bestimmten Wein als ausnahmsweise zuträglich für Magenkranke zu empfehlen; jede Weingegend producirt Weine, die alle Eigenschaften haben, welche die Magenweine haben müssen. Durchschnittlich sind alle reingehaltenen, etwa ein Jahr alten, unter 10% Alkohol wiegenden Weissweine mit sehr mässigem Säuregehalte tauglich. Von Manchen werden die tanninreichen Rothweine als Hauptmagenweine gerühmt. Hiebei wird offenbar nicht an den störenden Einfluss gedacht, welchen grössere Mengen Tannin auf den chemischen Vorgang der Verdauung zu üben vermögen. Andere loben rauhe, säurereiche Weine, z. B. die Seeweine, als „Appetitmacher“. Bekannt ist, dass diese Rachenputzer den Magen versäuren, bekannt ist ferner auch so ziemlich, dass in der Seegegend merkwürdig viele Magenkrankheiten vorkommen. Zu neue Weine verursachen Diarrhoe; auch können sie manchmal noch soviel Kohlensäure enthalten, dass der Magen dadurch zu sehr ausgedehnt wird. Kranke Weine (schwere, trübe, nach Essig riechende Weine) sind begreiflicher Weise sehr zu meiden.

Die erlaubte Menge Tischwein beträgt ein Viertelliter und zwar eine halbe Stunde nach jenen

Mahlzeiten, welche vorwaltend aus Fleischspeisen bestunden.

c. Bier.

Die Bestandtheile des Bieres lassen sich in Betreff ihrer Wirkungen auf den Organismus in drei Classen eintheilen: 1. aufregende (der Alkohol, das ätherische Oel des Hopfens und die Kohlensäure); 2. adstringirende (Hopfenbitter und die Surrogate des Hopfens); 3. nährende (Zucker, Gummi, etwas Eiweiss und die Salze).

Immerhin ist fehlerfreies Bier als ein zuträgliches Getränk für Magenkranke zu bezeichnen. Das Bischen Alkohol (1—2 %; die englischen haben wohl auch 3—5 %) und die Kohlensäure wirken belebend und erregend auf die Magenthätigkeit. Leider wird in neuester Zeit den Bieren oft zu viel Kohlensäure eingepresst, entweder schon beim Abziehen in die Fässchen oder beim Ausschenken durch die Kohlensäure-Pressionen, so dass das Biertrinken ebensolchen Schaden bringt, wie der Unfug mit dem Sodawasser. Das ätherische Oel vom Hopfen wird beim Biere kaum wahrgenommen. Nur wenn allenfalls einmal aus Gewinnsucht ein Bier mit Wasser verdünnt wird, scheidet sich dieses ätherische Oel, das sonst chemisch gebunden ist, aus, und manifestirt sich dadurch, dass das verdünnte Bier einen viel bitteren Geschmack bekommt.

Ein Bierbrauer in E.... hatte aus Gewinnsucht sein Bier, das sonst gut war und starken Absatz fand, mit

Wasser verdünnt. Jederman merkte, dass dasselbe auf einmal einen viel bitterern Geschmack bekommen. Nach dem ersten Abend, an welchem von diesem Biere getrunken wurde (und zwar nicht in ungebührlicher Menge, weil es so bitter schmeckte) klagten mehr als zehn Personen über die Beschwerden des acuten Magenkatarrh's; Moi aussi!

Was das Hopfenbitter anbelangt, so kann auch diesem nur Gutes nachgesagt werden.

Dass im Biere auch nährende Stoffe enthalten sind, namentlich Fettbildner, beweisen schon die Bierbrauer an sich selbst, da viele von ihnen, so zu sagen, als Universal-Lipome herumwatscheln.

Leider hat die neuere Zeit manche Surrogate, Bierrestaurations- und Bierverfälschungsmittel gebracht, welche dem Magen und überhaupt der Gesundheit sehr nachtheilig sind. Vom hygienischen Standpunkte aus betrachtet, sind nur Hopfen und Malz die erlaubten Stoffe zur Bierfabrikation. Die vielfach gebrauchten Surrogate für Malz (Syrup, Stärkezucker u. dgl.) beschädigen den Magen hauptsächlich durch die Gährungsproducte, welche sich aus dem in ihnen enthaltenen Fuselöl entwickeln. Statt Hopfen wird am häufigsten Buchen- und Weidenrinde genommen; seltene Verfälschungsmittel sind: Wermuth, Gewürznelken, Pomeranzenschalen, Aloe, Kockelskörner, Lignum Sassafras, Trifolium fibrinum und was der Teufel noch Alles zu erdenken vermag! In neuester Zeit wird sogar der höchst giftige Samen der Herbstzeitlose verwendet. (Im Grossherzogthum Hessen beschäftigen sich gegenwärtig die Regierungsbehörden mit der

Untersuchung der Sache). Das Restauriren des sauer gewordenen Bieres ist eine zu bekannte Thatsache, als dass hier noch weiter darauf einzugehen nöthig fällt. Im Spätjahr operirt man allgemein mit dem doppeltkohlensauren Natron. Solches Bier macht Magen- und Darmkatarrh. Die Verwendung von Glycerin „um das Bier vollmündiger zu machen“, ist in neuester Zeit sehr zur Mode geworden.

Nach diesen Erörterungen sind also für den Tisch der Magenkranken folgende Biere geeignet: Die gut gerathenen Winterbiere und das nicht zu starke, gesund gebliebene Sommer- (Lager-) Bier. Altes Lagerbier, dem durch einen grossen Hopfengehalt das bittere Dasein bis spät in den Herbst hinein gefristet wird, ist, auch wenn es noch keinen Stich hat, nicht zuträglich. Der malzreiche Bock, das stark gehopfte Salvator und die alkoholreichen englischen Biere sind den Magenkranken nicht zu empfehlen. Dunkelbraunes Bier, welches wegen zu starkem Dörren des Malzes einen brenzligen Geschmack hat, ist dem Verdauungsprocesse hinderlich. Aus Luftmalz bereitete, helle Biere haben mehr Neigung in saure Gährung überzugehen, als die aus Darrmalz bereiteten, und bewirken, wenn sie zu jung sind, bald Blähungen, Colik, Sodbrennen u. s. f.!

Was die Quantität anbelangt, so sollte nie mehr als ein Viertelliter auf einen Sitz getrunken werden; dagegen darf man sich mehrmals im Tage zu diesem Genusse einfinden, jedoch nur zu Zeiten, die mindestens 2 Stunden vor oder nach ein Essen

fallen, damit der Verdauungssaft zu der Zeit, wo er seine Thätigkeit entfalten muss, keine zu starke Verdünnung erfährt. Unmässige Quantitäten stiften Schaden durch Versäuerung des Magens und manchmal auch, wenn das Bier unter 8° R. hat und in grossen Schlücken getrunken wird, durch Verkältung.

II. Emollientia:

Schleimhäute, von denen in Folge einer katarrhalischen Entzündung das Epithel losgestossen ist, so dass durch scharfe Secrete und Ingesta die Nervenendigungen gereizt werden können, erhalten durch diese Mittel eine schützende Decke. Daher der Name „einhüllende" Mittel! — Gewebe, welche durch den Entzündungsprocess geschwollen, hart und schmerzhaft geworden sind, werden durch ölhaltige Mittel weicher gemacht, so, dass die schmerzhafte Spannung nachlässt. Daher der weitere Name „erweichende" Mittel. Eine grosse Anzahl von Küchenartikeln entfaltet diese doppelte Heilwirkung; es sind theils schleimige Speisen, theils ölige Getränke.

a. Schleimige Speisen.

Salep wird einfach mit Wasser (1 : 100) zu einem Schleime gekocht und mit etwas Zucker versüsst. Da die Anschauung, als ob Salep auch wesentlich nahrhaft sei, auf einem Irrthume beruht, so dürfte namentlich bei längerem Gebrauch eine

Verbindung des Salepschleims mit Milch oder Cacao zu versuchen sein. Als Uebergang zum gewöhnlichen Tisch wäre dann der in Fleischbrühe zu einer Suppe abgekochte Salep zu empfehlen.

Von ähnlicher Wirkung wie Salep, nur weniger bekannt, ist das irländische Moos (Carrageen); dasselbe wird bald als Abkochung (2—5 Grm. auf 200 Grm.) esslöffelvollweise, bald als Gelatine theelöffelvollweise genommen.

Volksthümlicher noch als alle diese Dinge sind aber folgende schleimgebende Suppenstoffe: Reis, Arrowroot, Sago, Tapioca, namentlich aber die Kochgerste. Es wird hier der rechte Platz sein, einige Regeln für die Zubereitung des Gerstenschleims zu Krankenzwecken zu geben, da dieselbe gar oft eine unrichtige ist. Die Gerste muss schon Abends zuvor eingeweicht werden. Wenn auch die Abkochung noch so gründlich war, muss doch der Schleim nicht blos abgegossen, sondern durch ein Sieb getrieben werden. Sobald der Reizzustand des Darmcanals nachlässt, mögen Wohlgeschmack und Nährwerth des Gerstenschleims erhöht werden durch Zusatz von Fleischextract oder Bratenjus. Sonst aber sei man mit allem Reizenden, selbst mit dem Kochsalze sparsam. Die gewöhnlichen Suppenkräuter passen nicht für den Gerstenschleim, welcher zu diesem Heilzwecke bestimmt ist.

b. Oelige Getränke.

Von den öligen Früchten sind es namentlich die süssen Mandeln, welche fast in jedem Hause

zu einer Milch verrieben werden, um als Heilgetränk bei Reizzuständen des Darmcanals zu dienen. Die Mandeln werden geschält, zerstossen, dann mit der 10 fachen Menge Wassers zusammengerieben und schliesslich durch ein Sieb abgelassen. Gewöhnlich wird diese Mandelnmilch noch mit Wasser verdünnt. Auf die gleiche Weise werden die andern öligen Getränke bereitet, die Hanf-, Mohn- und Leinsamenmilch. — Alle öligen Früchte werden durch Ablagern ranzig und liefern dann widerlich schmeckende Emulsionen, welche gerade das Gegentheil von dem bewirken, was man wollte.

III. Adstringentia:

Die adstringirenden Speisen und Getränke wirken am aufgelockerten Gewebe zusammenziehend und mässigen die Secretionen. Ausserdem vermögen diese Speisen und Getränke manchen abnormen Zersetzungen zu steuern. Während diese Speisen, wenn sie in kleinen Quantitäten genossen werden, die Auflösung der Eiweisskörper fördern, vermögen sie bei übermässigem Genusse und einer gewissen Concentration die Eiweisskörper zur Gerinnung zu bringen.

Die Küche führt folgende adstringirende Artikel:

1) Tannin- (Gallusgerbsäure) haltige Speisen und Getränke. In vielen Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche ist Tannin enthalten und zwar meistens in einer solchen Menge, dass da-

durch die Verdauung der Eiweisskörper keinen Schaden leidet.

Das angenehmste und wohl auch beste unter allen adstringirenden Magenheilmitteln musste schon bei den Reizmitteln erwähnt werden: Der *Rothwein* ist nämlich nicht nur vermöge seines Tanningehaltes, sondern noch mehr wegen seines Gehaltes an Alkohol ein vielgebrauchtes Mittel gegen Magenleiden. (Näheres siehe S. 54 u. f.).

Eichelkaffee wird häufig als Stomachicum getrunken, namentlich von Scrophulösen und Rhachitischen. Zu einer Tasse darf nur ein Kaffeelöffel voll Pulver genommen und nicht gekocht, sondern blos infundirt werden; die Flüssigkeit darf nachher höchstens noch 5 Minuten am Pulver stehen — sonst erhält man ein viel zu tanninreiches, magenfeindliches Gebräu. Ueberhaupt hat die Erfahrung gezeigt, dass auch der schwache Eichelkaffee nicht längere Zeit fortgebraucht werden darf.

Die *Heidelbeeren* enthalten im getrockneten Zustande ebenfalls Tannin und gelten allgemein als Hausmittel gegen „Magenverschleimung“ und Diarrhoe. Am besten wäre, man würde von dem Mittel geradezu ganz Umgang nehmen, da die adstringirende Wirkung zweifelhaft, die Schädigung des Magens durch die Bälge der Beeren dagegen sicher constatirt ist.

2) Ausser den tanninhaltigen gibt es noch folgende, als adstringirende Mittel verwendbare saure Speisen und Getränke: Die *Essigspeisen*, die *Citronensaucen*, gewisse *saure Weine* und die

säuerlichen Früchte. Von diesen Dingen werden fast nur die Essigspeisen als adstringirende Magenheilmittel verwendet. Dass zu solchen Speisen nur ein reiner, guter Weinessig von der richtigen Stärke gebraucht werden darf, wird ohne Weiteres klar sein. Der im Handel vorkommende Essig ist nicht selten mit Schwefel- oder Salzsäure verfälscht und greift den Magen ungemein an. Es würde zu weit führen, wollten wir alle Essigspeisen aufzählen, die unter Umständen als adstringirende Magenheilmittel verwendet werden können. Als ganz besonders empfehlenswerth haben sich nur die eingemachten Essiggurken erwiesen. In Essig gekochte Speisen sind als grosse Magenfeinde bekannt; man sollte den Essig immer erst zusetzen, wenn die Speisen fertig sind. Streng genommen verdient auch das in Essig gebeizte Fleisch hier genannt zu werden. Bei allen Essigspeisen ist Mässigkeit zu empfehlen. Wenn die ganze Mahlzeit aus Fleischspeisen besteht, wenn der Mann bei der Arbeit schwitzt und sich schliesslich mit der bekannten, unnennbar widerlichen Stimmung vom Tisch erhebt, welche als steter Begleiter eines beschädigten Magens bekannt ist, dann hat die Cur grossen Schaden angerichtet. Wegen der anerkannt kühlenden Wirkung sind Essigspeisen, namentlich zur Zeit von Fieberbewegungen besonders am Platze. Diese kühlende Wirkung haben aber nur schwach saure Dinge; bei stark sauren Speisen und bei übermässig grossen Mengen zeigt sich im Gegentheil bald eine flüchtige Hitze im Gesichte und Schweiss auf der Stirne.

Ausser den bisher genannten Classen von nahrhaften Heilmitteln gibt es noch **purgirende** und **stopfende**, **antiseptische** und **säurebindende**, endlich auch noch **blutstillende** Magenheilmittel in der Küche. Um Wiederholungen zu vermeiden, verweisen wir auf die betreffenden Abhandlungen im II. Theil (Capitel 9, 10, 12, 14 und 15).

---

3. Capitel.

Von den nährenden Klystieren.

Ruhe ist für einen kranken Magen ebenso wohlthätig wie für erkrankte Gliedmassen. Diese Ruhe wird dem Magen verschafft, indem man einen anderen Weg für die Nahrungseinfuhr benützt, nämlich den Mastdarm. Dass dieses Organ hiezu befähigt ist, haben die Untersuchungen von Czerny und Latschenberger zur Genüge dargethan. Das Résumé dieser höchst interessanten, practisch sehr wichtigen Untersuchungen lautet folgendermassen:

„Im normalen Zustande wird das lösliche (in Wasser gelöste) Eiweiss unverändert als solches vom Dickdarme resorbirt. Jeder Reizzustand des Darmes behindert die Resorption, oder hebt dieselbe vollständig auf. Chlornatrium vermindert ebenfalls die Resorption, selbst aber wird es, trotz gereizterem Darme und aufgehobener Resorption, aufgenommen. Im Hühnerei ist das Eiweiss in einer für die Resorption ungünstigen Form enthalten. Fett das G. vom menschlichen Darm in Emulsion resor-

birt. Amylum wird in gequollener Form aufgenommen — ob als solches, oder erst nach Umwandlung in Zucker, bleibt noch unentschieden."

Vor Altem bestunden die ernährenden Klystiere nahezu aus den gleichen Speisen, welche auch durch den Mund eingenommen werden, natürlich in flüssiger Form; es waren Milch, Milchkaffee und allerlei Fleischsuppen. Dass derartige Klystiere für sich allein im Stande sind, den Menschen zu ernähren, hat die Erfahrung in zahlreichen Fällen gelehrt.

Im Wintersemester 1851/52 sah ich auf der Klinik des Prof. Skoda in Wien den weltberühmten Fall von Catalepsie. Die Kranke erhielt mehrere Monate lang nur ernährende Klystiere ebenbesagter Art. Sie wurde im November 1851 in die Klinik aufgenommen und im darauf folgenden Monat Mai gesund entlassen.

Erst in neuester Zeit hat man mehr darüber nachgedacht, zu diesen Klystieren nur solche Stoffe zu wählen, welche höchst concentrirte, leicht zu resorbirende Nahrungsmittel sind, und hat denselben noch Stoffe beigefügt, welche die Verdauung und die Resorption unterstützen. Zuerst kam Leube mit dem Fleisch-Pankreasklystier. Der Pankreassaft hat eine verdauende Wirkung auf Albuminate; bei der Application solcher Klystiere geht also im Dickdarm jener Theil des Verdauungsprocesses vor sich, welcher sonst vom Pankreassaft im Dünndarme bewerkstelligt wird. Man verwendet entweder das frische Pankreas oder ein mit Glycerin dargestelltes Extract. Die frische Bauchspeicheldrüse, wie man sie aus der Metzig bekommt,

fein verwiegt, ebenso das zu verwendende Fleisch; nachher werden beide exact gemischt. Im Winter bleibt die Drüse einige Tage gut; im Sommer aber fault sie so rasch, dass man sie nur am gleichen Tage, wo das Thier geschlachtet wurde, zu besagtem Zwecke gebrauchen kann. Um diesem Missstande zu steuern, muss man die Drüse mit Glycerin ausziehen. Das Verfahren ist folgendes: „Die Drüse des Rindes, welche für 3 Injektionen ausreicht, wird fein zerhackt, mit 250 Ccm. Glycerin versetzt und in der Reibschale zerrieben; von dieser Pankreasglycerinmischung wird dann je 1 Dritttheil zu 120—150 Grm. feingehacktem Fleische gefügt, dem Quantum, welches gewöhnlich für eine Jnjektion genügt. Die Verdauung dieser Glycerinpankreasfleischmasse geht eben so vollständig im Rectum von Statten, wie die der einfachen Pankreasfleischmasse, auch wenn das Pankreaspräparat schon mehrere Tage alt ist. Zu bemerken ist, dass, wenn einmal das Pankreasglycerin mit dem Fleische gemischt ist, die Injektion der Masse in's Rectum sofort geschehen muss, weil beim Stehenbleiben der Mischung das Fleisch stark quillt und die Einspritzung sehr erschwert wird. Es unterliegt keinem Zweifel, dass man eben so gut das von der Drüsensubstanz abgepresste Pankreasglycerin zur künstlichen Verdauung im Rectum nehmen und das so zubereitete Extract längere Zeit vorräthig halten kann“. Der Nährwerth dieser Fleischpankreas-Klystiere ist ausser Zweifel gesetzt; in der Regel lässt das Gefühl von Sättigung nicht lange auf sich war-

ten. Die Klystiere bleiben 8—12—24 Std. bei dem Kranken; alsdann gehen sie als trockene Fäces ab. Nur hie und da müssen sie nach 24 Std. durch ein Wasserklystier entfernt werden.

Nach einer kürzlich erhaltenen gütigen Mittheilung des Herrn Geh. Rath's Kussmaul in Freiburg, lässt derselbe, sowohl in der medicinischen Klinik, als auch in seiner Privatpraxis, gegenwärtig Versuche machen mit Eier-Klystieren, welche auf den von Czerny und Latschenberger gewonnenen Versuchsergebnissen am Menschen basiren: 2 Vol. Eier (das Eiweiss mit dem Dotter) werden mit $^1/_2$ Vol. allmählig zugesetzten Wassers vermittelst eines Glasstabes bis zu einer gleichmässig gelblich weissen, milchigen Flüssigkeit geschlagen. Dies hat ausserhalb des Krankenzimmers zu geschehen. Nachdem diese Flüssigkeit 12 Std. lang im Keller gestanden, wird sie geseiht. Vor der Injektion wird sie auf 28° R. erwärmt. Die Klystiere werden immer erst applicirt, nachdem der Mastdarm durch Wasser ausgespült ist. Man verwendet hiezu etwa $^1/_2$ Liter lauwarmen Wassers. Sowohl diese Reinigungs- als die nachfolgenden Ernährungsklystiere können nach der Hegar'schen Methode, mit dem Trichter, applicirt werden. Auf ein Klystier rechnet man 2—3 Eier. Je nach Umständen und Bedarf werden täglich ein oder mehrere solcher Klystiere in schicklichen Zwischenräumen beigebracht. Wenn Alles resorbirt würde, so wären 12 Eier pro Tag zur vollständigen Ernährung eines Erwachsenen ausreichend. Durch einen

Zusatz von Stärkekleister werden die Klystiere consistenter und veranlassen weniger leicht Diarrhoe; ein Zusatz von Milchsäure (einige Tropfen) trägt zur Resorption bei.

Bei meinen eigenen Versuchen habe ich die Eier mit dem dover egg beater zerschlagen lassen; die Sache ging schneller und gründlicher vor sich als mit dem Glasstabe. Das Instrument muss natürlich sehr rein gehalten werden.

Als die geeignetste Zeit für die Application ernährender Klystiere hat sich die Zeit kurz nach einer von selbst erfolgten Stuhlentleerung erwiesen; da geht die Resorption am besten von Statten.

Die ernährenden Klystiere sind am Platze bei Magengeschwüren, wo es nicht den geringsten Reiz leiden mag, ferner beim Magenkrebs, wo die Ernährung durch den Magen bereits ungenügend geworden ist und grosse Beschwerden verursacht. Im Vorbeigehen sei bemerkt, dass die Ernährungsklystiere auch bei Verengerungen des Oesophagus, bei allgemeiner Schwäche nach Blutverlusten, Typhus u. dgl., und bei Geisteskranken, welche keine Nahrung nehmen wollen, gute Dienste leisten können.

Die Ernährungsklystiere werden nur in seltenen Fällen, und auch da nur kurze Zeit für sich allein gebraucht. Bei einer Magenblutung kann es nöthig sein, dem Magen einige Tage vollständige Ruhe zu gönnen und ihn vor dem unvermeidlichen Reize der Speisen und Getränke ganz zu schützen. Da wird also einige Tage ausschliesslich vom Mastdarm aus ernährt werden müssen. Für die

Länge der Zeit würden aber die Klystiere allein nicht ausreichen; es muss bald auch noch etwas passende Nahrung, allerdings in sehr reducirter Menge und sorgfältiger Auswahl, von oben eingeführt werden. Die für solche Fälle geeigneten Dinge sind aus dem Speisezettel Nr. 1 auszuwählen (Seite 7 u. f.)

II. Specieller Theil.

A.

Speisezettel bei den einzelnen Symptomen der Magenleiden.

B.

Diätetische Behandlung der Magenkrankheiten in toto.

A. Speisezettel bei den einzelnen Symptomen der Magenkrankheiten.

Vorbemerkungen.

Das practische Leben zeigt zur Genüge, dass man bei der Behandlung der meisten Magenkrankheiten fast nur symptomatisch verfahren kann. Auch an der diätetischen Behandlung muss immer wieder geändert werden, je nachdem dieses oder jenes Symptom besonders in den Vordergrund tritt. Unter solchen Umständen wird es am Platze sein, zuerst für die einzelnen Symptome besondere Speisezettel zu machen und dann erst von der Behandlung der verschiedenen Magenkrankheiten in toto zu reden. Von den Symptomen haben die nachbenannten deutlichere Abgrenzung und grössere practische Bedeutung:

4. Capitel.

Krankhafte Veränderungen am Appetit.

Während das Durstgefühl seinen Sitz im Munde hat, ist der Appetit eine nagende Empfindung im

Magen. Ein fehlerhafter Appetit gilt bekanntlich als eines der ersten Zeichen für eine Magenkrankheit, obgleich der Appetit auch noch bei vielen anderen Krankheiten gestört sein kann. Die Fehler am Appetit können dreifacher Art sein: 1) Appetitmangel; 2) krankhafte Steigerung des Appetits und 3) qualitative Veränderungen. Am häufigsten ist die Klage über den

Appetitmangel.

Dieser kommt in verschiedenen Graden vor, vom weniger guten Appetit bis zum förmlichen Eckel vor allen Speisen. Fast alle Krankheiten des Magens stören den Appetit und zwar bald dauernd, bald nur für einige Zeit. Regelmässig kommt diese Störung in jenen Fällen vor, wo Stuhlverstopfung besteht. Am häufigsten ist der Appetitmangel beim Magenkrebse (nach Brinton ungefähr in 85 Procenten der Totalsumme); er kommt jedoch in der Regel erst in den späteren Stadien der Krankheit. Beim Magengeschwür ist der gänzliche Appetitmangel so selten, dass dies manchmal als diagnostisches Unterscheidungszeichen zwischen den beiden Krankheiten benutzt wird.

Die Behandlung des Appetitmangels muss vor Allem auf die Beseitigung der Ursache abheben. Doch können auch manchmal, bevor das zu Grunde liegende Magenleiden ganz beseitigt ist, diätetische Mittel am Platze sein, welche nur zur Verbesserung des Appetits dienen. Man hat dann aber bei

der Wahl dieser Dinge wohl zu beachten, dass keine solchen in Anwendung kommen, welche am Ende den Magen zu schädigen vermögen. Um Wiederholungen zu vermeiden, verweisen wir auf das zweite Capitel und empfehlen namentlich die dort unter der ersten Gruppe der Excitantien zusammengestellten Dinge. Dem haben wir nur noch folgende Bemerkung nachzutragen: Der bekannte Satz von Brillat-Savarin: „L'appetit vient en mangeant“ hat den Leuten mit schwacher Verdauung stets nur Schaden gestiftet. Magenkranke dürfen erst bei schon vorhandenem Appetit ihre Mahlzeiten beginnen und bei keiner Mahlzeit so lange essen, bis sich das Gefühl des vollständigen Sattseins einstellt; sie müssen zu einer Zeit aufhören, wo sie gerne noch etwas mehr möchten; dann arbeitet der Magen am besten! Nach einer vollständigen Sättigung ist der Magen wie gelähmt, die Bewegungen gehen langsamer vor sich, und es wird, trotz der grossen Menge Speisen, eher weniger Magensaft secernirt als sonst. Von den Speisen bleibt daher ein grosser Theil unverdaut liegen, bis er zuletzt in Gährung übergeht, deren Producte allerlei Unheil zu stiften vermögen.

Krankhafte Steigerung des Appetits (Heisshunger)

ist häufiger durch andere Krankheiten (namentlich durch Krankheiten des Nervensystems) bedingt, als durch reine Magenleiden. Nur in ge-

wissen Fällen von Magenerweiterung, ferner bei einer übermässigen Secretion des Magensaftes, endlich wenn allenfalls durch eine Fistel Speisebrei verloren geht, oder wenn gar durch Einquartierung (Würmer) davon gestohlen wird — kommt eine krankhafte Steigerung des Appetits, ein Hunger vor, welcher den Menschen zum gierigen Verschlingen von fast unglaublichen Quantitäten von Speisen zwingt.

Bis vor wenigen Jahren war mir noch nie ein Fall von Heisshunger vorgekommen, und ich fing desshalb schon an, daran zu zweifeln, ob es wirklich eine solche Krankheit gebe. Da bekam ich Gelegenheit, einen exquisiten Fall längere Zeit zu beobachten. Der Kranke wurde oft plötzlich von einem riesigen Hunger befallen, so dass er mit unbeschreiblicher Hast die grössten Quantitäten von Speisen verschlang und manchmal auch noch ganz sonderbarliche Dinge z. B. rohes Sauerkraut, faule Käserinden u. dgl. Feinheiten mehr. Ganz besonders merkwürdig an der Geschichte war, dass der Kranke oft kurz nach dem Mittagessen, also bei vollem Magen, vom Heisshunger befallen wurde. Nichts konnte den quälenden Zustand so rasch besänftigen wie ein Glas starken Branntweines. Sonst war der Kranke ganz wohl und gut genährt, führte einen sehr geordneten Lebenswandel und liess sich namentlich nie Excesse im Essen oder Trinken zu Schulden kommen. Die Untersuchung ergab übrigens eine nicht unbeträchtliche Erweiterung des Magens.

Was nun die Behandlung des Heisshungers anbelangt, so ist bereits in der eben gehörten Erzählung von einem Mittel die Rede gewesen, welches den qualvollen Zustand zu heben vermag. Ausser Branntwein kann allenfalls auch das Ta-

bakrauchen versucht werden und im schlimmsten Falle sogar das Opium. Bekanntlich sind die Opiumraucher schlechte Esser!

Solches hat bei einem einzelnen Anfalle zu geschehen. Sonst wird aber der Kranke, um derartigen Vorkommnissen für alle Zukunft zu entgehen, auch noch an eine Art Dressur des Magens zu denken haben, an eine durch etliche Wochen consequent durchgeführte exacte Diät. Dies gilt namentlich für jene Kranken, welche weniger an einem anfallsweise erhöhten Appetit, als vielmehr an einer continuirlich vorhandenen Gefrässigkeit (sit venia verbo!) leiden. Da muss mit eisernem Willen ein Speisezettel eingehalten werden, welcher zwar dem Gaumen noch in jeder Art schmeichelt, aber in quantitativer Beziehung eine, so zu sagen, immer noch normale Einschränkung umfasst. Der Kranke halte sich 8 Tage lang an den Speisezettel Nr. 3 Seite 27, dann aber bleibe er wochenlang bei den leicht verdaulichen und doch kräftig nährenden Speisen Nr. 2 Seite 22, wo nicht leicht Gährungen vorkommen, deren Producte die meistens vorhandene Magenerweiterung allenfalls noch grösser machen könnten.

Qualitative Veränderungen des Appetits.

Diese besteht darin, dass die Kranken Gelüste nach Dingen haben, welche sonst nicht als menschliche Speisen angesehen werden: Gras, kleine Thiere, Kreide, Unschlittkerzen u. s. w. Die besten Beispiele für diese Krankheit zeigen

bekanntlich mitunter schwangere Frauen, ferner die Hysterischen und die Bleichsüchtigen. Meistens ist der krankhafte Zustand nur ein vorübergehender. In der Regel kann man eine rein nervöse Dyspepsie als Grundübel ansehen. Nur bei zwei Arten von Gelüsten können andere Formen von Dyspepsie als Ursache ermittelt werden: Beim unwiderstehlichen Verlangen nach Kreide, Kalk u. dgl. wirkt Uebersäuerung des Magens als Ursache, beim Verlangen nach sauren Speisen (Sauerkraut, Essiggurken u. dgl.) der entgegengesetzte Zustand. Da ist nun die Aufstellung des diätetischen Speisezettels leicht und es genügt, wenn wir auf die betreffenden Capitel 14 und 15 verweisen. In allen anderen Fällen vermag der energische Wille manches zum Widerstande gegen die fehlerhaften Begierlichkeiten, und nicht selten wird allein schon durch das Festhalten an einem regelmässigen Essen (Speisezettel 3) die Störung ausgeglichen.

---

5. Capitel.

Durst.

Dieses sonst allbekannte, keineswegs angenehme Gefühl, welches übrigens unter den Erscheinungen der Magenkrankheiten, namentlich

auch in Betreff des diagnostischen Werthes, einen sehr untergeordneten Rang einnimmt, entsteht bei Magenkrankheiten, wenn entweder Krankheitsproducte (Krebsgeschwürsjauche, Eiter, katarrhalischer Schleim, Blut) oder Gährungsproducte (Säuren) den Magen so reizen, wie es z. B. stark gesalzene Speisen thun.

Das beste Mittel, diesen Reiz abzustumpfen, ist frisches Brunnenwasser und die einfache Regel heisst: „Trinke, so oft Du Durst hast, aber stets nur in kleinen Schlücken!“ Durch das Wasser werden die besagten Dinge verdünnt und dadurch ihrer Schärfe beraubt, und die Schmerzen, welche sie vordem durch Reizung der Magenschleimhaut verursacht haben, lassen meistens plötzlich nach. Gar viele Magenkranke sind aber förmlich wasserscheu und bedenken nicht, dass allein das Brunnen-Wasser den besagten Dienst, ohne jegliche fatale Nebenwirkung, richtig thut. Sie kommen desshalb gewöhnlich auf allerlei andere Getränke. Sodawasser hat zwar manche gute Eigenschaften: Fürs Erste bekämpft es eine etwa vorhandene Brechneigung und spornt den Magen zu erneuter Thätigkeit an. Selbst bei den schlimmsten Arten von Erbrechen, bei der Cholera und bei dem Erbrechen in Folge eines eingeklemmten Bruches leistet Sodawasser noch vorzügliche Dienste. Ferner lindert es Magenschmerzen aller Art und zwar in der Regel fast augenblicklich. Nur zu oft werden aber wahrhaft scandalöse Mengen auf einen Sitz

getrunken. Die Kohlensäure löst sich bei der höheren Temperatur, die im Magen besteht, rasch vom Wasser los und dehnt ihn ungebührlich aus, selbst wenn auch ein Theil des Gases nach Oben entleert wird. Ausserdem übt so viel Kohlensäure einen nachtheiligen Reiz auf die Schleimhaut des Magens, stachelt diese zu vermehrter Absonderung an, bewirkt mit einem Worte „Verschleimung" und verursacht ausserdem noch in anderen Organen Molesten: im Gehirn, in den Nieren etc. Nicht selten wird den Magenkranken Zuckerwasser als Getränk empfohlen; „Zuckerwasser sei milder, reizloser!" heisst der Begründungsspruch solcher Rathgeber. Zucker ist reines Kohlen-Hydrat und kann in Folge dessen nicht nur die etwa vorhandene Fiebertemperatur steigern, sondern auch das Material zur Säurebildung im Magen abgeben. Die säuerlichen Getränke schmecken zwar sehr verlockend und löschen mitunter den Durst schneller als Brunnenwasser, können aber ebenfalls sehr leicht Sodbrennen verursachen. Viel geeigneter ist unter Umständen der Tischwein oder in der Zwischenzeit Bier. Ausführliches über die Anwendung dieser, meist ohne Widerstand, gebrauchten Mittel findest Du im zweiten Capitel (Seite 50 u. f.).

---

6. Capitel.

Magenschmerzen.

Eine richtige diätetische Behandlung der Magenschmerzen ist nur dann denkbar, wenn ermittelt wird, welche Ursachen denselben zu Grunde liegen. Diese können sein:

1. irgendeine organische Krankheit des Magens;
2. rein nervöse Affectionen;
3. Hypersecretion der eigentlichen Magensäure;
4. Zersetzungsproducte der eingenommenen Speisen;
5. Ueberfüllung des Magens mit an und für sich zuträglichen Nahrungsmitteln;
6. Von Aussen aufgenommene mechanisch- oder chemisch-reizende Dinge.

Folgendes sind die Wegweiser, um zu erfahren, welche von diesen Ursachen vorhanden:

Beim chronischen Katarrh und beim Geschwür ist der Schmerz um so grösser, je beträchtlicher die Mahlzeit war, ist also namentlich nach dem Mittagessen, welches quantitativ die wichtigste Mahlzeit zu sein pflegt, am quälendsten. Beim chronischen Katarrh ist es ein Gefühl von Vollsein (Magendrücken); beim Geschwür ein Nagen an der Stelle, wo eben das Geschwür sitzt. Ein Druck auf die Magengrube vermehrt beim Geschwüre den Schmerz, während bei einem rein nervösen Magenschmerz die

Kranken sich oft von selbst durch einen solchen Druck Linderung zu verschaffen suchen. Beim Magenkrebs ist ein Druck auf die Magengegend oft ganz unerträglich, so dass solche Kranken ihre Kleider immer zu lockern pflegen.

Wie die ganze Classe von Neuralgien durch die Erweiterung der anatomischen Einsicht sehr decimirt wurde, so hat man auch die reine Kardialgie läugnen und behaupten wollen, dass immer eine Magenkrankheit anderer Art die Ursache der Schmerzen sei. Bei weitem in den meisten Fällen ist dies richtig.

Nachdem ich angefangen hatte, bei den Sectionen ein besonderes Augenmerk auf den Magen zu richten, fand ich nicht so selten bei Personen, welche früher am Magenkrampfe gelitten und nun zufällig an irgend einer andern Krankheit verstarben, den Magen vollkommen gesund, keine Spur irgend einer Texturstörung, namentlich fand ich keine, von geheilten chronischen Geschwüren herrührende Narben. Dadurch gelangte ich zu der Ueberzeugung, dass es ausser der allerdings weit häufigeren symptomatischen auch eine reine Kardialgie gebe. Und ich fand diese reine Kardialgie dann in der That namentlich auf dem bekannten Gebiete der Nervenkrankheiten, also insbesonders bei bleichsüchtigen Mädchen; bei Frauen, welche in Geburten grosse Blutverluste gehabt hatten; bei kinderlosen hysterischen Haushälterinnen u. s. w. In den meisten Fällen waren auch noch andere Nervenleiden abwechselnd vorhanden, so der halbseitige Gesichtsschmerz, das nervöse Kopfweh u. dgl.

Der einzelne Anfall des reinen Magenkrampfes ist meist von kurzer Dauer; in einer Viertelstunde st Alles vorüber. Die reinen kardialgischen An-

fälle unterscheiden sich von den symptomatischen besonders dadurch, dass letztere regelmässig durch ein Erbrechen beschlossen werden, worauf grosse Mattigkeit und Schlaf folgen. Die von anderen Krankheiten herrührenden Magenkrämpfe haben eine längere Dauer und stehen mit den Verschlimmerungen jener Krankheiten in Verbindung, sind namentlich häufig zur Zeit der Uebersäuerung des Magens und werden manchmal hervorgerufen, wenn bei einem chronischen Magenkatarrh ein Diätfehler durch den Genuss einer scharfen, schwer verdaulichen Speise (Käse, Würste oder Aehnliches) begangen wurde.

Die Magenschmerzen, welche von einer Hypersecretion der Magensäure herrühren, sind verwoben mit den Erscheinungen der Pyrose, wovon im 15. Capitel ein Näheres berichtet werden soll.

Dass Zersetzungsproducte von Speisen Ursache an Magenschmerzen sind, kann aus den Krankheitsbildern ersehen werden, welche in den Capiteln 11, 14 und 15 gezeichnet sind.

Diätetische Behandlung der Magenschmerzen im Allgemeinen.

Fast bei allen Arten von Magenschmerzen nützt ein warmes Getränk. (Dies kann man in Karlsbad besonders oft sehen; auf einen Becher der heissen Quellen schwinden nicht selten die heftigsten Magenschmerzen fast plötzlich). Ganz besonders darf eine Tasse leicht infundirten warmen Peccoethee's als ein geeignetes Hausmittel gegen Magen-

krämpfe jeglicher Art empfohlen werden. Dieses einfache, leicht zu beschaffende und zu alldem noch recht angenehm schmeckende Getränk ist ein mindestens ebenso wirksames Mittel gegen Magenschmerzen wie die gemeinen, schlecht riechenden und eckelhaft schmeckenden medicinischen Magenthee: Pfeffermünz-, Krausemünz-, Melissen-, Kamillen- und Baldrian-Thee, welche alle höchstens der Application im Klystiere würdig sind.

Der chinesische Thee wird schliesslich auch die vielen theuren, nichtsnutzigen Geheimmittel gegen Magenkrämpfe verdrängen und selbst den sanctionirten Mittelchen aus der Apotheke den Rang ablaufen.

Als Ersatz für den Peccoethee hann unter Umständen leicht infundirter schwarzer Kaffee gebraucht werden.

Manchmal ist auch ein Schluck guten, alten Kirschenwassers von Nutzen und jedenfalls mehr werth als die Gifte: Morphium, Aq. laurocerasi, Nux vomica, Belladonna etc.; ja man sollte sich überhaupt besinnen, diese und alle anderen Medicamente, welche gegen die Kardialgie so massenhaft im Schwunge sind, jemals innerlich, in den vulnerablen und für die Resorption meistens abgestumpften Magen zu geben.

In meiner Magenheilanstalt muss seit längerer Zeit der allbekannte Iva-Bitter vorräthig gehalten werden. Die meisten Kranken nehmen als Mittel gegen Magenkrampf eine Tasse Peccoethee und setzen ein kleines Glas Iva dazu; in der Regel lassen die Schmerzen sofort nach.

Empfehlenswerthe äusserliche Mittel gegen die Magenkrämpfe sind in erster Reihe die subcutanen Injectionen von Morphium. Dieses Mittel ist von solcher Wirksamkeit, dass wir es hier erwähnen zu dürfen glaubten, obgleich es ganz ausser dem Bereiche unseres Thema, das nur von den diätetischen Mitteln handeln soll, gelegen ist. Als weitere, nahezu volksthümliche, äusserliche Mittel zur Besänftigung von Magenschmerzen sind zu nennen: Das Warmhalten der Magengegend, am besten vermittelst einer ovalen, mit warmem Wasser gefüllten Magenkapsel; sonst verwendet man wohl auch warme Kräutersäckchen, oder macht Einreibungen von warmem Wein, Branntwein u. dgl. Dagegen haben die mittelalterlichen Torturen: Einreibungen von Krotonöl, Senfteig, Vesicator, Haarseil (Pfui!) keinen anderen Zweck, als die Aufmerksamkeit schwachgläubiger Kranken eine Zeit lang in Anspruch zu nehmen, und es ist in der That folgender Ausruf nicht so ganz grundlos: „Wer zählt sie alle die Qualen und Leiden, alle die schmerzensvoll durchwachten Nächte, alle die Verstümmelungen, welche nicht die Krankheit, sondern diese Heilmethode durch ihre schmerzerregenden Mittel erzeugt."

Ueber die

Behandlung der einzelnen Arten von Magenschmerzen

sind noch folgende Winke zu geben:

Die rein nervösen Magenschmerzen werden am schnellsten besänftigt durch eine Tasse Thee mit Kirschenwasser.

Bei Magenschmerzen, welche die Säure des Magens, wenn sie in zu grosser Menge vorhanden, hervorruft, ist jene Diät anzuorden, welche im 15. Capitel zusammengestellt wurde.

Oft fand ich bei meinen Magenkranken den Satz bestätigt, dass diejenigen Schmerzen, welche ihren Sitz an der Kardia haben, den Alkalien weichen, jene am Pylorus dagegen den Säuren. Das bei einer Uebersäuerung des Magens meist vorkommende Aufstossen, wodurch die Kardia vorzugsweise belästigt wird, erheischt eben die säurebindenden Alkalien. Für die andere Erscheinung lässt sich keine so plausible Erklärung finden. Da am Pylorus meistens die Structurveränderungen ihren Sitz haben und Schmerzen dortselbst entstehen, wenn die Magensäure unter der normalen Menge und Stärke steht, oder gar wenn der Mageninhalt alkalisch reagirt, so müssen wir annehmen, dass die Geschwürsflächen nur die normale Reaction des Magens vertragen. Auch ist bei der Uebersäurung des Magens gewöhnlich Würgen zugegen, welches die Kardia belästigt, den Pylorus dagegen in Ruhe lässt.

Bei Magenschmerzen, welche durch Zersetzungsproducte des Mageninhaltes erzeugt sind, ist Brechneigung vorhanden; hier gibt es nur Ruhe, wenn die schädlichen Dinge durch Erbrechen entleert worden sind. (Lies das 8. Capitel!). Nachher ist aber nach den Regeln zu leben, welche im 11., 14. und 15 Capitel angegeben werden.

Wenn im Uebermass genossene oder überhaupt schwer verdauliche Stoffe im Magen

liegen und Magenschmerzen verursachen, so muss man ebenfalls vor Allem suchen, dieselben durch Erbrechen fortzuschaffen (Lies das 8. Capitel!).

Falls verschluckte Gifte Magenschmerzen veranlassen, muss man vor Allem an die Entleerung derselben durch die Magenpumpe denken. Wäre dies aber aus irgend einem Grunde nicht thunlich, so müsste man die Gifte durch Gegengifte oder durch Verdünnen oder Einhüllen unschädlich machen. Die Verdünnung geschieht am besten durch eine oder mehrere Tassen Peccoethee mit Milch, die Einhüllung durch Gersten- oder Salepschleim. Letztere Dinge werden auch am Platze sein, wenn die Magenschmerzen durch verschluckte spitzige oder scharfe Gegenstände hervorgerufen sind, deren Entfernung durch Erbrechen nicht räthlich erscheint. Wenn man aber in solchen Fällen einen Erfolg sehen will, müssen die genannten schleimigen Getränke in wahrhaft verschwenderischer Menge eingenommen werden.

---

7. Capitel.

Gastrischer Kopfschmerz und Magenschwindel.

Der Kopfschmerz ist eine der häufigsten und lästigsten Erscheinungen bei Magenkrankheiten; be-

sonders heftig ist er bei jenem acuten Magenkatarrhe, der unter dem Namen „Katzenjammer“ bei Hoch und Nieder bekannt ist. Sonst bleibt gewöhnlich nur ein Eingenommensein des Kopfes mit Schwindel die Klage dieser Kranken.

Behufs der richtigen Deutung des Kopfschmerzes sei bemerkt: Derjenige Kopfschmerz, welcher von einem verdorbenen Magen ausgeht, hat seinen Sitz in der Stirngegend; der Kopfschmerz, welcher vom Blutandrang gegen den Kopf herrührt, wie namentlich der s. g. Hämorrhoidal-Kopfschmerz, sitzt mehr im Hinterhaupte; der nervöse Kopfschmerz meist auf einer Seite (Migräne); der rheumatische Schmerz hat keinen festen Sitz, sondern fährt bald da- bald dorthin.

Bei manchen, an Verdauungsstörung leidenden Kranken tritt zeitweise (bald unmittelbar auf das Essen, bald 3—4 Std. nachher, zur Zeit der Darmresorption, bald vor dem Essen, bald während der Nacht), ein Ohnmachtsgefühl auf oder ein Gefühl, wie wenn sich Alles umdrehe und schwanke, oder (während des Liegens) ein Gefühl von Festgebanntsein, mit dem Unvermögen, sich in einem solchen Falle umzudrehen.

Fast bei allen Arten von Stirnkopfschmerz und Magenschwindel bringt eine Tasse warmen Infusionskaffee, mit einigen Tropfen Citronensaft versetzt, wenigstens vorübergehend Linderung. Kalte Umschläge leisten bei dieser Art von Kopfweh wenig.

Beim Kopfweh mit Brechneigung, in Folge von Ueberfüllung des Magens, wird ein auf mechani-

schem Wege (siehe 8. Capitel) angeregtes Erbrechen immer rasche Linderung verschaffen. Nach dem Erbrechen darf aber nicht ganz gefastet werden, denn bei ganz nüchternem Magen stellt sich gerne wieder Kopfweh ein. Am besten geht es, wenn der Kranke von Zeit zu Zeit etwas Pikantes, aber in sehr reducirter Menge, geniesst. Hier ist der Speisezettel Nr. 3, in halben Portionen, am rechten Platze.

---

8. Capitel.

Erbrechen.

Das Erbrechen ist zwar in den meisten Fällen ein Symptom von Magenleiden, kommt aber doch auch noch unter so vielen andern Umständen vor, dass Alles erwogen werden muss, um den therapeutischen Irrthümern auszuweichen. Betrachten wir also dessen Ursachen näher: Das Erbrechen kann veranlasst sein durch Reizung der peripherischen Nerven der Schlingorgane, des Magens und des Zwerchfells, oder der centralen (Hirn- oder Rückenmarks-) Enden dieser Nerven. Reize der ersten Art können sein: Schleim im Rachen, fremde Körper ebendaselbst, verlängertes Zäpfchen etc. etc. (Wer sich mit dem Kehlkopfspiegel, mit der Magensonde u. dgl. abgibt, wird bestätigen, dass be-

sagte Theile bei manchem Individuum so kitzelig sind, dass man oft erst nach langer Uebung und nur mit einer wahren Engelsgeduld zum Lichte dringen kann). Im Magen können als Brechreiz wirken: Ueberfüllung oder schädliche Ingesta, Magenversäuerung, Gase, Schleim, Galle, Blut etc.; ferner kommt es zum Erbrechen bei organischen Erkrankungen des Magens, Pylorusverengerung, Magenerweiterung, Katarrh, Geschwür, Krebs; endlich kann ein Druck auf den Magen (durch Neubildungen, oder von aussen) zum Erbrechen reizen. Als centrale Reize sind häufiger Krankheiten des Gehirns als solche des Rückenmarks zu ergründen. Auch gewisse „Unreinigkeiten" im Blute (kohlensaures Ammoniak, Galle etc.) vermögen Erbrechen zu bewirken. Dann ist das sympathische Erbrechen wieder sehr häufig: bei Krankheiten des Pankreas, der Nieren, der Ovarien, des Darmkanals und des Bauchfells, des Uterus (wohin z. B. auch das Erbrechen der Schwangeren gehört). Dr. Wilson Fox (Diseases of the stomach, London 1872) gibt folgende, recht aus dem Leben gegriffene, Uebersicht der Unterschiede in den Erscheinungen beim gastrischen und beim cerebralen Erbrechen:

Beim **gastrischen** Erbrechen sind

epigastr. Schmerzen und Empfindlichkeit: häufig.

Eckel: constant.

Druck u. Schwere im Epigastrium: constant.

Stühle: verschieden, bald Diarrhoe, bald Verstopfung.

Zunge: belegt, mit Ausnahme einzelner Fälle von Geschwüren und Krebs.

Kopfschmerz: nicht heftig, hauptsächlich Stirnkopfschmerz, der sich nach und nach einstellt und beim Erbrechen geringer wird.

Schwindel: verhältnissmässig selten, durch Erbrechen erleichtert.

Andere nervöse Symptome: selten und jeweils nach dem Erbrechen erleichtert.

Beim **cerebralen** Erbrechen sind

epigastr. Schmerzen und Empfindlichkeit: selten:

Eckel: häufig fehlend.

Druck und Schwere im Epigastrium: selten.

Stuhlverstopfung.

Zunge: oft rein.

Kopfschmerz: oft heftig, plötzlich auftretend.

Schwindel: sehr heftig, durch Erbrechen nicht erleichtert.

Andere nervöse Symptome: undeutliches oder Doppeltsehen, Verwirrung der Gedanken, Verlust des Gedächtnisses, Anästhesie oder Hyperästhesie, Lähmung oder Krämpfe, Convulsionen und Koma, welches gewöhnlich kurz vor dem Erbrechen auftritt. Alle diese Beschwerden nehmen nach dem Erbrechen nicht ab.

Immer sollten auch die erbrochenen Massen untersucht werden, da damit mancher Aufschluss erhalten werden kann über jene Leiden, welche dem Erbrechen zu Grunde liegen. Beim acuten

Magenkatarrhe findet man in dem Erbrocheneu meistens unverdaute Speisereste, namentlich wenn solche Speisen gegessen wurden, welche sich schwer auflösen, wie z. B. Hülsenfrüchte; beim chronischen Magenkatarrhe enthält das Erbrochene immer viel zähen Schleim; beim perforirenden Magengeschwür bisweilen Blut; beim Krebs sind es kaffeesatzähnliche Massen.

Beim chronischen Magenkatarrhe tritt manchmal ein Erbrechen ein ohne alle äussere Veranlassung, ohne dass schädliche Substanzen von aussen aufgenommen wurden. Bei vielen Katarrhen kommt es bekanntlich oft zu einer excessiven Schleimsecretion. Wie bei der s. g. Bronchoblennorhoe die Schleimhaut der Bronchien eine grosse Menge von Schleim absondert, so gibt es auch einen Vorgang auf der Magenschleimhaut und damit Veranlassung zu derjenigen Art von Schleim-Erbrechen, welches solche Kranken regelmässig am Morgen früh plagt. In diesen erbrochenen zähen, klebrigen Schleimmassen findet man noch halbverdaute Speisereste, Buttersäure und manchmal die sarcina ventriculi. Wenn sich diese Pflanze überhaupt vorfindet, so ist dies immer in einer ausserordentlichen Menge der Fall.

Da die Brechaction, sobald sie einmal angefacht ist, nicht so leicht wieder von selbst aufhört, auch dann nicht, wenn der Magen bereits leer geworden, so muss zuletzt der Inhalt des Zwölffingerdarmes mit Galle folgen, oder gar Kothbrechen.

Hat man alle diese Mittel zur Erforschung der wahren Ursache des Erbrechens benützt, so wird man schliesslich in der Aufstellung des diätetischen Heilverfahrens schwerlich mehr auf eine falsche Fährte kommen:

Bei dem Erbrechen, welches durch irgendeine Reizung des Rachens entsteht, genügt einfach die Beseitigung der Ursache, welche wir eben namhaft gemacht haben.

Am häufigsten ist die Brechneigung eine Folge von Ueberfüllung des Magens oder von allerlei schädlichen Stoffen daselbst. Ein solcher Brechreiz muss eher bis zum Erbrechen gesteigert als unterdrückt werden. Bevor man aber zum Erbrechen reizt, muss man sicher sein, dass die schädlichen Stoffe noch im Magen liegen, dass sie noch nicht weiter abwärts gewangert sind. Die Zeit gibt keinen sichern Anhaltspunkt für dieses Nachforschen, es können schädliche Stoffe oft nach Umfluss von mehreren Tagen noch im Magen liegen. Mehr Aufschluss geben folgende Momente: Wenn schädliche Stoffe im Magen liegen, so ist die Magengrube aufgetrieben, gespannt und gegen Druck sehr empfindlich; die Zunge ist belegt, der Kranke hat einen pappigen Geschmack; im Magen hat er das Gefühl von Schwere. Für den Practiker ist aber der vorhandene Brechreiz der erste Fingerzeig zu seinem Handeln. Vomitus vomitu curatur! Also ein Brechmittel! Aber nur dann, wenn durchaus kein Verdacht auf ein Magengeschwür vorhanden ist, denn da wäre die Gefahr einer Blutung gross.

Auch bei Herzleiden und Leibschäden gibt man nicht gern zum Brechen. Das beste Brechmittel steht nicht in der Reihe der Medicamente. Ipecacuanha und namentlich der Brechweinstein haben am Magen schon mehr Unheil gestiftet, als man zu sagen vermag; der Brechweinstein ist überhaupt der grösste Feind des Magens. Mehrere der neueren Pathologen sagen ihm geradezu nach, dass er schon oft den Grund zu Magengeschwüren gelegt habe. Wenn man an nichts Anderes denken würde, als an die Pusteln, welche die Authenrieth'sche Salbe auf der Haut zu erzeugen vermag, möchte man schon einer solchen Annahme zugethan sein. Dass der Reiz dieses Giftes auf die Magennerven ein sehr intensiver, verletzender sein müsse, lässt sich nicht allein durch das darauffolgende Frbrechen klärlich machen, sondern noch durch verschiedene andere, gleichzeitig auftretende krankhafte Erscheinungen: Reizung der Darmschleimhaut mit Diarrhoe, vermehrte Gallensecretion, vermehrte Secretion der Bauchspeicheldrüse; endlich die Störungen im Allgemeinbefinden (Mattigkeit bis zur Ohnmacht, Abnahme der Körperwärme, so dass die Haut sich mit kalten Schweissen bedeckt, Abnahme der Pulsstärke u. s. w.).

Ein mir nahe befreundeter College war in den Satz: „vomitus vomitu curatur“ förmlich vernarrt, ärger vernarrt als selbst weiland Hufeland. So oft er nur im geringsten Veranlassung dazu zu haben glaubte, nahm er ohne Weiteres ein Brechmittel, und zwar regelmässig Brechweinstein mit Ipecacuanha. Er verordnete auch

anderen Patienten so häufig Brechmittel, dass man ihm schliesslich den Spitznamen: „Tartarus-emeticus" aufbrachte. Ausser der Brechmittelsünde beging er keine andere Sünde gegen den Magen, namentlich lebte er sehr diät. Trotzdem erkrankte er an einem Magengeschwür, welches ihm schliesslich durch Perforation ein rasches, schmerzliches Ende bereitete. Die Section bestätigte die schon lange vorher gestellte Diagnose.

Das einfachste und beste Brechmittel ist vielmehr ein mechanischer Reiz des Magens. Stecke den Finger in den Hals! Das Trinken von lauwarmem Wasser wird nicht nur den Brechact erleichtern, sondern auch die zu erbrechenden scharfen Stoffe verdünnen und milder machen. Lauwarmes Wasser ist besser als die anderen Dinge, welche man noch zu gleichem Zwecke empfohlen hat, besser nämlich als Oel, lauwarmes Butterwasser, warmer Wein u. dgl.

Der Brechact selbst kann etwas erträglicher gemacht werden, wenn man dem Kranken den Kopf unterstüzt, in den Zwischenacten etwas warmen Chamillenthee trinken und die Magengegend mit einem Flanellstück leicht frottiren lässt. Der immerhin qualvolle Vorgang wickelt sich auch etwas sanfter ab, wenn der Kranke im Bette liegt.

Nach jedem Erbrechen kommt ein Gefühl von Erleichterung, aber auch von Mattigkeit; letztere ist jedoch nie so hochgradig, wie wenn die Entleerung der schädlichen Stoffe auf dem andern Wege (abwärts) vor sich gegangen: wohl ein nicht unwichtiger Fingerzeig für die Frage, ob ein Brech- oder ein Abführmittel besser sei.

Hält der Brechreiz noch an, nachdem die Materia peccans bereits fort ist, kommt schon Galle, oder gar vom Inhalte des Darmcanals herauf, dann müssen besänftigende Mittel in Anwendung kommen. Der Brechreiz wird abgestumpft durch recht kaltes Sodawasser, Champagner in Eis, Gefrorenes, kaltgestellte Limonade gazeuse. Gewisse äusserliche Mittel: Kälte auf die Magengegend, Einreibungen von ätherischen oder spirituösen Dinge sind nutzlos; die Gegenreize (Schröpfköpfe, Vesicatore, Senfteig) Rohheiten! Dagegen entfalten Klystiere sichtlichen Nutzen, was schon durch ihre antagonistische Wirkung erklärlich ist. Warme Wollbäder bringen sogar manche zum Erbrechen, reizende Fussbäder haben keinen Einfluss, dagegen besänftigen kalte Douchen sehr.

Stellt sich Poltern im Leibe und Diarrhoe ein, so weiss man, dass die schädlichen Stoffe den legitimen Weg hinaus wollen. Die Sache geht leichter und mit weniger Leibschmerzen, wenn man ziemlich viel dünnen Peccoethee trinkt. Ist aber, nachdem auch auf diesem Wege Alles gründlich ausgeleert wurde, noch ein Drang vorhanden, dann erweisst sich ein gnt gekochter, mit Fleischbrühe stark verdünnter, Gerstenschleim als das rechte Essen. Häufig wird dieser Schleim mit Rothwein versetzt. Es ist dies desshalb nicht practisch, weil bei der erhöhten Temperatur der Suppe die angenehmsten Bestandtheile des Weines doch davon gehen und weil die Brühe ein unappetitliches Aussehen bekommt. Desshalb sollte

jedes dieser Mittel für sich allein genommen werden; der Rothwein am besten eine Viertelstunde nach der Suppe.

Seien nun die schädlichen Stoffe auf diesem oder jenem Wege fortgeschafft worden, immer muss der Kranke wegen des gereizten Zustandes im Magen und Darmcanal noch einige Tage lang sehr wenig und sehr reizlose Nahrung zu sich nehmen; es genügt, wenn er sich an den Speisezettel Nr. 2 hält, mit der einzigen Abweichung, dass für die Milch auch Suppen eingeschaltet werden.

Die bis jetzt aufgezählten diätetischen Regeln waren allgemeiner Natur; wir haben also auch noch anzugeben, was bei den einzelnen Arten von Erbrechen noch besonders zu thun sei:

Gegen das Erbrechen bei Chlorose, Anämie, Hysterie, Hypochondrie und bei Schwangern hat man viele Hausmittel: Peccoethee, schwarzen Kaffee mit Citronensaft, guten alten Wein u. s. w. Allen diesen einfachen Mitteln sagt die Erfahrung mehr Gutes nach als den giftigen Besänftigungsmitteln aus der Apotheke.

Die Variationen der diätetischen Behandlung des Erbrechens je nach der Beschaffenheit des Erbrcchenen sind:

In denjenigen Fällen von chronischem Magenkatarrh, welche sich dadurch auszeichnen, dass die Kranken alle Morgen grosse Massen zähen Schleimes heraufwürgen, erweist sich der Karlsbader Schlossbrunnen besonders heilsam. Die Salze dieses Mineralwassers machen die zähen Schleim-Massen dünn-

flüssig. Ist zugleich habituelle Stuhlverstopfung vorhanden — bekanntlich kein seltener Fall — dann muss das Wasser noch durch Karlsbader Salz verstärkt werden. (Näheres hierüber steht am Schlusse des ersten Speisezettels, Seite 22).

Das Erbrechen bei Gährungsprozessen mit Sarcinebildung verliert sich oft nach länger fortgesetztem Genusse von zartem Pöckelfleische (roher Schinken, Rheinlachs, pommersche Gänsebrüste). Ganz besonders werden sich aber schwach geräucherte Bratwürste namentlich zu jenen Zeiten als Heilspeise bewähren, wo ein übler Geruch aus dem Munde ankündigt, dass im Magen die Verdauung frischer Eiweisskörper mangelhaft von Statten geht.

In Betreff des Erbrechens bei Pyrose siehe das 15. Capitel, und wegen des Blutbrechens musst Du das 12. Capitel nachlesen.

---

9. Capitel.

Träger Stuhlgang.

Obgleich die besagte Störung in der letzten Instanz des Digestionsprozesses in den wenigsten Fällen von Magenleiden herrührt, konnte doch deren Besprechung hier nicht unterlassen werden; Alles, was zur Regulirung des Stuhles beiträgt, steht ja in engster Beziehung zu den Vorgängen im oberen

Theile des Verdauungscanals, also insbesonders auch zu den Vorgängen im Magen. Ausserdem vermögen wenige Mittel so viel zur Beseitigung sowohl von Funktionsstörungen als auch von organischen Krankheiten des Magens beizutragen, wie die Regulirung des Stuhles, vorausgesetzt, dass solche nicht durch innerlich gereichte, medicinische Laxantien angestrebt wird. Die hierwegen in gewissen Gegenden heut zu Tage noch volksthümlich gebrauchten Sennablätter mit oder ohne Bittersalz, sowie die ärztlich verordneten Abführmittel: Kalomel, Koloquinthen, Jalappe etc. werden einst Ruhe bekommen, wenn man mehr an die Beschädigungen des Magens denkt, welche diese Mittel anzurichten vermögen. Alle salzigen und auch die resinösen Abführmittel wirken ja nur dadurch, dass sie einen intensiven Magen- und Darmkatarrh erzeugen, weniger durch die Anregung der Peristaltik. Nur das Crotonöl, diese teuflische Substanz für das Gedärme, ruft Bewegungen des Darmes hervor, denen aber grässlich viel Weh und Ach folgen.

Man wird also auch hier, wie bei noch so vielen anderen Gesundheitsstörungen, sein Heil vorzugsweise im Regimen suchen sollen. Wir haben bereits im Kochbuche, Seite 239, folgende Massregeln gegen die Stuhlträgheit zusammengestellt:

„Wer am trägen Stuhle leidet, muss vor Allem der Quelle des Leidens nachforschen; ungeeignete Mittel, also auch eine ungeeignete Zusammenstellung von „eröffnenden“ Speisen, können grossen Schaden anrichten. Dass der Stuhlverstopfung eine

Menge, zum Theil höchst verschiedener Ursachen zu Grunde liegen können, weiss wohl Jedermann: Mangelnde Bewegung des Darms, verminderte Secretion des Darminhaltes sind die gewöhnlichsten; Darmverschlingungen, eingeklemmte Brüche die schlimmsten. Diesen näheren Ursachen des trägen Stuhlganges können wieder eine Menge entferntere Ursachen zu Grunde liegen. Die Darmbewegungen und -Secretionen werden mangelhaft bei verschiedenen Krankheiten des Darmcanals, namentlich bei den Katarrhen. Mitunter ist auch der übermässige Genuss der Tafelfreuden, eine fehlerhafte Combination der Speisen, der einseitige Genuss von Cerealien, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, daran Schuld. Herber Rothwein und gewisse Arzneistoffe können ebenfalls dazu beitragen. Es gibt gar nicht wenige, sonst ganz gesunde Menschen, die eben immer nur alle zwei oder drei Tage einen Stuhlgang haben, sich dabei aber vollkommen wohl fühlen. So lange dies der Fall ist, wäre es überflüssig, etwas an der Lebensweise zu ändern. Wenn aber einmal ein unbehagliches Gefühl von Völle im Leibe entsteht, wenn ein meist resultatloser Drang zum Stuhle vorhanden, verbunden mit der bekannten widerlichen Stimmung eines Vollbluthämorrhoidarius, wenn sich endlich die Folgen des Druckes grosser Kothmassen auf die Blutgefässe der Unterleibsorgane bemerklich machen durch ödematöse Anschwellung der Füsse, durch Krampfadern, durch ständiges Kaltwerden der Füsse, durch Vergrösserung der Hämorrhoidalknoten mit Blutungen oder

Austritt einer wässerigen Flüssigkeit und Jucken am After, ferner durch häufige Erectionen und Pollutionen, bei Frauen durch weissen Fluss, wenn endlich auch noch in Folge von Gallenstauung ein gelblicher Teint entsteht — dann muss etwas geschehen!

Die meisten Magenkranken, welche bei mir eine fast rein diätetische Behandlung durchmachen, kommen einmal mit der Klage, dass es oft 2 bis 3 Tage anstehe, bis wieder ein Stuhlgang erfolge und dass die Menge des Abgegangenen ganz ungewöhnlich klein sei. Dabei machen sie dann allerdings die nicht unwichtige Nebenbemerkung, dass sie durchaus keine Beschwerden im Leibe verspüren. In diesen Fällen liegt nun Alles in der Diät; die Kranken bekommen lauter solche Speisen, welche fast ganz in den Stoffwechsel übergehen, also wenig Abgang machen. Früher waren unter den Speisen auch solche gewesen, die grosse Kothmassen bildeten (stärkemehlreiche Dinge, Mehlspeisen, Gemüse, Kartoffeln).

Für gewisse Leser sei auch noch bemerkt, dass sie nicht auf diesen Speisezettel bauen dürfen, wenn der Stuhlgang nur einmal angehalten bleibt, wie z. B. dann, wenn die Darmthätigkeit durch eine acute Entzündung des Darms plötzlich unterdrückt ist oder wenn sich ein Leistenbruch einklemmt u. s. w. Wer in solchen Fällen mit diätetischen Mitteln die Zeit vergeudet, lässt die Lebensgefahr näher heranrücken.

Nun zum Speisezettel selbst!

Suppen. Flüssige Nahrung taugt hier überhaupt mehr als feste; somit sind die Suppen sehr

am Platze, mit Ausnahme derjenigen Arten, welche Cerealien zur Einlage haben.

Fleisch. Das gebratene Fleisch soll immer mit den Saucen verspeist werden. Junges Fleisch wirkt mehr auf den Stuhl als altes, gebeiztes mehr als ungebeiztes.

Eier. Die harten Eier gelten als verstopfend, alle andern sollen den Stuhl eher fördern, als träge machen.

Nur der Aufgusskaffee hat einen merkbaren Einfluss auf den Stuhl; der abgekochte enthält viel Tannin und bewirkt also eher das Gegentheil.

Ein Thee, der nicht länger als 5 Minuten infundirt wurde, fördert die Stuhlentleerung; steht der Thee länger am Wasser, so nimmt er viel Tannin auf und verstopft.

Brod ist im Allgemeinen verboten. Nur das bekannte brown bread gilt als Mittel gegen habituelle Stuhlverstopfung.

Gemüse und Salat. Der Gehalt an organischen Säuren macht manche Pflanzen zu Mitteln gegen trägen Stuhlgang; bei vielen hilft auch noch der grosse Gehalt an Wasser mit. In besagter Weise wirken z.B. die Wurzelgemüse, die Sprossen, die Kräuter, die Blumen- und Blüthenstände; namentlich werden die säuerlichen Früchte und das Obst häufig als Hausmittel gegen habituelle Stuhlverstopfung gebraucht.

Speisezusätze. Ueber die eröffnende Wirkung der Fette ist Niemand im Zweifel. Kochsalz

ist auch nicht ohne Einfluss; iss also die wohlgefetteten und kräftig gesalzenen Speisen ohne Bedenken!

Getränke. Leichte Weissweine und Bier geeignet. — Es würde zu weit führen, wollten wir alle jene Mineralwasser aufzählen, welche zu „eröffnenden" Curen dienen; nur soviel sei bemerkt, dass kein Mittel bessere Dienste leistet, als ein abführendes Mineralwasser, dessen tägliche Dosis man einmal genau erprobt hat. Es soll eben nicht weiter gehen als bis zur täglich-einmaligen, regelmässigen Entleerung. Die beste Zeit zum Trinken des Mineralwassers ist etwa eine Stunde vor dem Frühstück.

Ausser der genannten Diät sollen noch folgende Unterstützungsmittel gebraucht werden:

Klystiere. Die Klystiere reizen weder den Magen noch das obere Gedärm, was bekanntlich von den geschluckten Abführmitteln durchaus nicht behauptet werden kann. Da die Klystiere nur durch Verflüssigung des Mastdarminhaltes wirken, so muss aber doch auch noch Etwas von oben herab geschehen. Hiezu dient allerdings die eben verordnete Diät, so dass nur in ganz halsstarrigen Fällen noch von einem medicinischen Abführmittel Gebrauch gemacht werden muss. Für die meisten Klystiere genügt lauwarmes Wasser; sonst sind die Klystiere von Kamillenthee mit etwas Salz, Oel und Seife am gebräuchlichsten. Die Quantität anlangend, so genügt in den meisten Fällen 1/4—1/2 Liter Flüssigkeit für ein Klystier. Wie es für diese Kranken

überhaupt rathsam ist, die ersehnte Verrichtung auf eine bestimmte Morgenstunde zu dressiren, so soll auch das Klystier regelmässig zu dieser Zeit applicirt werden.

Schliesslich sei noch darauf hingewiesen, dass die Körperbewegung auch zur Förderung des Stuhles beiträgt. Man muss also namentlich Morgens, d. h. zu der Zeit, wo eben von Rechtswegen das erwünschte Naturereigniss eintreten soll, spazieren gehen. Dies merke sich namentlich der Mann von der Feder, der Schneider und der Schuster, die gnädige Frau und die Nätherin, kurz alles Personal, welches mit Recht von sich sagen kann, dass es das Gesäss nicht umsonst habe. (Les fesses n'appartient qu'à l'espèce humaine. Buffon).

Obigen, mehr allgemein gehaltenen Vorschriften haben wir — als dem Zwecke dieser Schrift entsprechend — noch nachfolgende Warnungen, betreffend die grössere Schonung des Magens, beizufügen:

Der übermässige Genuss von Compotten bewirkt zuletzt Uebersäuerung des Magens, Blähungen im Gedärm etc. Diese Nachtheile treten später oder auch gar nicht ein, wenn der Kranke die Compotte öfters im Tage, aber jeweils nur in kleinen Quantitäten geniesst.

Ist Erschlaffung der Muskelschichte des Darms, wie dieselbe nach und nach bei Leuten vermuthet werden darf, welche eine sitzende Lebensweise führen und abgemagert und anämisch sind, Ursache

an der Trägheit des Stuhl's, dann erweist sich (statt Nux vomica mit Aloe oder Eisen) Rindsbraten mit einer ziemlich gepfefferten Sauce als das beste Mittel.

Bei vollblütigen Leuten mit kräftiger Constitution wird der träge Stuhl manchmal durch kräftig gesalzene Speisen verbessert. Besonders zu empfehlen sind: Häringe, Salzsardellen, Caviar.

Bei chronischen Darmkatarrhen tritt oft nach längerer Diarrhoe eine Zeit lang Stuhlträgheit ein. In solchem Falle soll der Kranke zum Frühstück eine Tasse Kaffee trinken, in welche ein Kaffeelöffel voll Ricinusöl eiugerührt ist.

Fast bei allen Arten von Obstipation vermag das Karlsbader Wasser am meisten zur Regulirung des Stuhls, d. h. es vermag, dass nicht ein einmaliges Abführen, sondern regelmässig alle Tag eine Stuhlentleerung, am besten Morgens, erfolgt. Die starken Bitterwasser vermögen blos zu laxiren, nicht zu reguliren. Die Wirkung des Karlsbader Wassers in solchen Fällen ist eigenthümlicher Art; es ist schon vorgekommen, dass Personen, welche an Diarrhoe litten, durch das Trinken von Karlsbader Wasser in kleinen Portionen rasch davon befreit wurden. Durchschnittlich kann man aber sagen, dass 6—8 Becher dünne Stuhlentleerungen bewirken; nur bei sehr empfindlichen Naturen können wohl auch schon 2—3 Becher zu diesem Ziele führen. Den Stuhlentleerungen geht schmerzloses Kollern oder höchstens ein leichtes Leibschneiden voraus. In manchen Fällen tritt die abführende Wirkung erst nach einigen Tagen ein, nachdem der

Stuhl die ersten Tage sogar angehalten war. Meistens bleibt es dann während der ganzen Cur bei täglich einmaliger, breiiger Stuhlentleerung.

Ausser dem einfachsten und wirksamsten Unterstützungsmittel genannter Diät, ausser den, alle Morgen zu setzenden Klystieren, können auch noch Priesnitz'sche Einwickelungen und das Electrisiren des Bauches versucht werden.

---

10. Capitel.

Diarrhoe.

Auch bei der Diarrhoe gilt Dasjenige, was am Eingange des vorhergehenden Capitels gesagt wurde. Wenn dieselbe auch in den wenigsten Fällen von einem Magenleiden ausgeht, wenn sie auch meistens Folge ist eines Leidens des Darmcanals, so hat sie doch immer auch einen solchen Einfluss auf die Vorgänge im Magen, dass sie hier nicht übergangen werden darf.

Es gibt keine Diarrhoe, welche ganz allein nur durch, im Uebermass aufgenommene, Flüssigkeiten erzeugt wäre, immer liegt irgend etwas Pathologisches im Magen oder Darmcanale vor. Die vermehrte Secretion der Darmschleimhaut ist ein untrügliches Symptom wenigstens der Hyperämie; und, wenn auch einmal bei einer Section diese Hy-

perämie nicht mehr gefunden wird, so ist man doch noch lange nicht des Rechtes beraubt, dieselbe als zu Lebzeiten bestanden anzunehmen; man weiss ja, wie bald sich in den Leichen die Erscheinungen der Hyperämie verwischen. Ohne dass von aussen Dinge aufgenommen wurden, welche Rumor im Gedärme und Abweichen erregen können (wässeriges Obst, Trauben, Gurken, Laxiermittel aus der Apotheke), stellt sich bei Magenkranken oft von selbst Diarrhoe ein. Meistens sind Zersetzungsproducte von Speisen, welche bei der gestörten Verdauung so oft entstehen, daran Schuld. Diese gehen vom Magen in den Darmcanal über, erzeugen dort Katarrhe mit vermehrter Secretion, welche eine Verflüssigung des Darminhaltes zur Folge hat.

Die Symptome, welche eine Diarrhoe ankündigen oder begleiten, sind: Leibschneiden, Kollern, Schmerz beim Drucke auf den Leib; die Folgen: eine Art Erleichterung, aber auch eine Mattigkeit und Schwäche in den Füssen, und, wegen der grossen Menge Wassers, das dabei dem Körper entzogen wird, regelmässig grosser Durst.

Auf eine Diarrhoe folgt regelmässig eine mehrtägige Verstopfung.

Es ist eine bekannte Thatsache, dass der Laie leichte Diarrhoen lieber hat als Verstopfung; in diesem Punkte ist selbst der geizigste Mensch freigebig! Und doch ist eine Diarrhoe durchschnittlich verhängnissvoller als eine gewöhnliche

Verstopfung. Man sehe nur auf die kleinen Kinder; jene mit trägem Stuhle gedeihen, jene mit Diarrhoe gehen meistens zu Grunde!

Bei jeder Diarrhoe müssen die Stühle untersucht werden, da dieselben manchen Aufschluss darüber zu geben vermögen, was im Magen und Darmcanal vor sich geht, was Ursache an der Diarrhoe ist. Jene diarrhoischen Stühle, die, trotz der wässerigen Beschaffenheit, immer noch die normale Farbe zeigen, haben am wenigsten zu bedeuten. Den aschfarbigen Stühlen fehlen die Gallenfarbstoffe; sie kommen bei jenen Krankheiten vor, wo die Galle sich nicht in den Darmcanal ergiessen kann, bei der aus irgendeiner Ursache entsprungenen Gelbsucht. Besonders wichtig sind schwarze Stühle. Das Nähere über die durch Blut dunkel gefärbten Stühle siehe im 12. Capitel. Endlich ist noch zu bemerken, dass auch viele Arzneistoffe Einfluss auf die Farbe der Stühle haben; so sind z. B. die Kalomelstühle grün, die Eisenstühle schwarz u. s. w. Dass das Trinken von grösseren Quantitäten Rothwein (Burgunder) auch ganz dunkle Stühle liefert, hat man namentlich im letzten Feldzuge genugsam sehen können.

Bevor wir nun zur Besprechung der diätetischen Behandlung der Diarrhoe übergehen, müssen wir noch folgende Notiz vorausschicken: Jene Diarrhoen, welche dazu dienen, schädliche Stoffe zu entleeren, dürfen begreiflicherweise nicht gestillt werden. Dagegen ist aber nie nöthig, der

artige Diarrhoen noch zu fördern, wie es bei demjenigen Erbrechen zu geschehen pflegt, durch welches schädliche Stoffe ausgeräumt werden sollen.

Bei jeder Diarrhoe steht die diätetische Behandlung entschieden höher als die arzneiliche; ja man kann dreist behaupten, dass letztere in den meisten Fällen überflüssig sei. In der ersten Zeit, wo man es also hauptsächlich mit einem gereizten Magen und Darmcanal zu thun hat, passen die einhüllenden Speisen und Getränke, von denen bereits im 2 Capitel, sub II, die Rede gewesen. Später, bei der chronischen Diarrhoe, wo eine schmerzlose Auflockerung der Schleimhäute und eine Hypersecretion vorhanden ist, sind die adstringirenden Mittel am Platze (2. Capitel, III). Indem wir uns vorbehalten, später ein Näheres über die Verwendung der einzelnen einhüllenden und adstringirenden Heilmittel aus der Küche nachzutragen, wollen wir mit einem, so zu sagen, allgemein giltigen Speisezettel bei der Diarrhoe beginnen:

8 Uhr. Morgenessen: Milchchocolade (200 Grm.).

12 Uhr. Mittagessen: Fleischbrühsuppe mit irgendeiner Einlage a. dem Reiche der Cerealien (250 Grm.).

4 Uhr. Abendessen: wie Morgens.

8 Uhr. Nachtessen: Eine Milchmehlspeise (200 Grm.).

Getränk: Frisches Wasser, so oft sich Durst einstellt, aber stets nur in kleinen Schlücken.

Diesem Speisezettel haben wir noch folgende Bemerkungen beizufügen:

Für die Chocolade, welche als Mittel gegen Diarrhoe gebraucht werden soll, eignen sich die besseren Chocoladetafeln des Handels, welche ziemlich viel Stärkmehl enthalten, fast besser als die reine Cacao, und manche essen die Chocoladetafeln lieber trocken als in Milch oder Wasser gekocht. Sonst ist entölte Cacao, in Milch gekocht, als Cardinalspeise bei der Diarrhoe bekannt. Es wird nicht überflüssig sein, hier auch noch darauf hinzuweisen, dass in solchen Fällen nur abgerahmte Milch genommen werden darf.

Unter den Fleischbrühsuppen mit einer Einlage aus dem Reiche der Cerealien verdient der bekannte Gerstenschleim am meisten Empfehlung. Da derselbe aber nur zu oft fehlerhaft zubereitet wird, so sah man sich veranlasst, eine nähere Anweisung über dessen Zubereitung zu Heilzwecken zu geben (Seite 57). — Wo der Gerstenschleim zu helfen vermag, hilft er bald; wird derselbe aber längere Zeit (mehr als 3 Tage) erfolglos fortgegeben, so verursacht er Uebersäuerung des Magens und steigert die Diarrhoe. In letzteren Fällen mahnt auch ein eigenthümlicher Dégoût, welchen die Kranken vor der Speise bekommen, zum Abbrechen. Manchmal tritt später wieder ein Verlangen darnach ein, wo der Ger-

tenschleim dann meistens auch wieder am Platze ist. Bisweilen schmeichelt eine Abwechslung mit anderen schleimgebenden Stoffen dem Gaumen und es mögen desshalb Reis-, Arrowroot-, Sago-, Tapioca-, Salep-, Carrageen-Brühen der Reihe nach versucht werden.

Von den Milchmehlspeisen sind zu empfehlen: Reis in Milch, Milchgerste, Reis in Milch mit Chocolade. Die Zubereitung dieser Speisen ist so bekannt, dass es überflüssig erscheint, hier weiter darauf einzugehen.

Ueber das Wassertrinken bleibt zu bemerken: Es ist wieder ein recht albernes Vorurtheil, solchen Kranken das Wassertrinken entweder ganz zu verbieten, oder nur „überschlagenes“ Wasser zu erlauben. Durch das Wassertrinken wird viel Gutes gestiftet: erstens wird die Mehrausgabe an Wasser gedeckt, welche eben bei der Diarrhoe vor sich geht, und zweitens werden die scharfen Secrete so verdünnt, dass sie die kranke Schleimhaut weniger zu reizen vermögen. Endlich wirkt ein frischer Trunk auch noch angenehm kühlend, was man vom überschlagenen Wasser gewiss nicht behaupten kann.

Ausser diesem Regimen bei der Diarrhoe, mit welchem man in den meisten Fällen beginnen mag, können je nach Umständen noch folgende Küchenartikel wohlthätig sein:

Von den einhüllenden Mitteln, welche bereits im 2. Capitel (sub II) zusammengestellt sind, kommt am häufigsten die Mandelmilch in An-

wendung; dieselbe eignet sich namentlich als Getränk bei jenen Diarrhoen, wo, wegen der vorhandenen Fieberhitze, der Rothwein nicht angewandt werden darf. Nie soll aber die Mandelmilch das ausschliessliche Getränk sein; kurz vor oder kurz nach einem Essen ist frisches Wasser geeigneter.

Auch die adstringirenden Mittel sind bereits im 2. Capitel (sub III) zusammengestellt. Am meisten verwendet man tanninreichen Rothwein. Dieses liebliche Adstringens ist hauptsächlich in jenen chronischen Fällen am Platze, wo man es mit einer Auflockerung der Magen- und Darmschleimhaut und vermehrter Schleimsecretion zu thun hat, ohne dass Magenweh oder Leibschneiden noch einen Reizzustand errathen lassen. Kranke, welche das besagte Remedium weniger gewohnt sind, wie Frauen und Kinder, sollen, um jede Aufregung zu verhüten, dasselbe nicht auf einen Sitz, z. B. nach dem Mittagessen, einnehmen, sondern wie eine Mixtur, „stündlich einen Esslöffel voll". Aeltere, abgeschwächte Kranke werden am Rothwein ein ganz besonders zuträgliches, belebendes Remedium finden.

Wenn grosse Fieberhitze und im Magen ein Gefühl vorhanden ist, wie wenn „ein heisser Backstein darin läge", so ist die Kälte in der Form von Eispillen ein treffliches Mittel. Die Eispillen sollen ungefähr die Grösse einer Haselnuss haben und in Zwischenräumen von je einer halben Stunde geschluckt werden. Eispillen vermö-

gen nicht nur diese Magenhitze abzukühlen, sondern auch die übermässige Secretion des Darmcanals — die Ursache der diarrhoischen Stühle — zu vermindern. Kranke, welche gegen Diarrhoe längere Zeit Opium genommen haben, verfallen zuletzt in eine Art von Halbnarkose, die sich durch eine allgemeine Mattigkeit und, namentlich Nachts, durch leichte Delirien auszeichnet. In diesen Fällen leisten kleine Portionen Champagner, der lange genug in Eis gestanden, vorzügliche Dienste.

Bei grosser Schmerzhaftigkeit (Magenkrämpfen, Leibschneiden) wird oft auch zu aromatischen Hausthee Zuflucht genommen. Leute, die ihren Gaumen nur halbwegs anständig dressirt haben, werden aber, anstatt solches Zeug zu trinken, dasselbe lieber in Klystieren appliciren. In solchen Fällen möchten wir überhaupt eher einen Versuch mit erwärmtem Karlsbader Schlossbrunnen empfehlen. Dieses Waser hat sich als ein treffliches reizmilderndes Mittel bei allen Reizzuständen des Darmcanals bewährt: bei chronischen Magen- und Darmkatarrhen sowohl als auch nach überstandenem Typhus, Ruhr, Cholera. Die wohlthätige Wirkung ist wohl hauptsächlich der Verdünnung zuzuschreiben, welche dadurch der scharfe, reizende Inhalt des Darmcanals erfährt. Auch die Temperatur mag etwas ausmachen. Und jedenfalls soll hier das Mineralwasser nicht auf einen Sitz getrunken, sondern auf mehrere Portionen für den Tag vertheilt werden.

Als nicht unwichtige Unterstützungsmittel dieser diätetischen Behandlung der Diarrhoe haben sich

die wollenen Leibbinden bewährt. Dagegen haben sich warme Vollbäder niemals als zuträglich erwiesen; die Kranken werden dabei auffallend matt und verlieren bald auch noch die letzte Spur von Appetit. Klystiere von Reiswasser, Tapiocabrühe u. dgl. sind in vielen Fällen und aus mehreren Gründen am Platze; sie wirken nicht nur reizmildernd, sondern können auch zugleich als Nahrungsmittel betrachtet werden, durch welche dem kranken Magen ein Theil seiner Arbeit abgenommen wird.

Die Diarrhoe der Säuglinge, dieser Würgengel der Kinderwelt, hat manche Eigenthümlichkeiten und erheischt mehrere Abweichungen von dem bisher beschriebenen diätetischen Verfahren. Vor Allem ist die Milch, sonst bekanntlich die beste Kindernahrung, für einige Zeit vom Speisezettel ganz zu streichen; über die Ersatzmittel für die Milch war bereits oben Seite 15 die Rede. Thut auch keines von diesen gut, dann mache man einen Uebergang zu den schleimigen Decocten, namentlich zum Gerstenschleim. Manche empfehlen vorzugsweise die Arrowroot-Abkochung, trotzdem dass Gerstenschleim die gleiche Wirkung thut und überall leichter und reeller zu beschaffen ist. Erbricht das Kind auch diese Dinge, dann versuche Cacao, nach oben besagter Art zubereitet; wird auch diese erbrochen, dann mache einen Versuch mit rohem zerhacktem Rindfleisch

Zum Getränk erhält das Kind, ausser Wasser, eine Salepabkochung in der Stärke von einem Kaffeelöffel auf 1/2 Liter Wasser.

Bei Collapsus wird zu Verschiedenem gegriffen: Rothwein, starker schwarzer Kaffee mit einigen Tropfen Kirschenwasser, Champagner in Eis; der Rothwein, stündlich ein Esslöffel voll, ist noch am meisten zu empfehlen.

In allen Fällen mögen aus den bereits angegebenen Gründen Klystiere von dünner Tapiocabrühe als Unterstützungsmittel des diätetischen Verfahrens gebraucht werden.

(Eine ausführliche Anweisung zur Verhütung dieser Kinderkrankheit siehe übrigens im Kochbuche Seite 246).

---

11. Capitel.

Flatulenz.

Eine gewisse Menge und gewisse Arten von Gasen finden sich im Verdauungscanal zu jeder Zeit vor; nur eine abnorm grosse Menge und die Anwesenheit von, so zu sagen, fremden Gasen wird als Krankheit aufgefasst. Die Gase, welche sich im Magen und Darmcanal vorfinden, sind entweder von aussen eingeführt, geschluckt worden, oder — in der Mehrzahl der Fälle — durch Zersetzung der Speisen oder auch durch Zersetzung und Fäulniss von Flüssigkeiten, welche im Verdauungscanale selbst abgeschieden werden, entstanden. Diese Gase kön-

nen sein: Kohlensäure, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff und Spuren von Schwefelwasserstoff. Es sind auch ein Paar Fälle bekannt, wo Gase entleert wurden, welche mit bläulicher Flamme brannten. In beiden Fällen brannte das Gas nach dem Aufstossen vor dem Munde mit farbloser Flamme. Die Production des Gases war periodisch, bald wurde saurer Mageninhalt entleert, bald kam mit den Ructus das Gas. Dieses war ein Gemisch von Kohlensäure, Wasserstoff, Grubengas, Sauerstoff und Stickstoff, mit Spuren von Schwefelwasserstoff. Der erbrochene Mageninhalt enthielt Milchsäure und Essigsäure. Die im Magen häufig vorkommende Milch- resp. Buttersäuregährung macht das Vorhandensein von Kohlensäure und Wasserstoff, sowie von Essigsäure, Buttersäure und ihren höheren Homologen, Milchsäure und Alkohol leicht erklärlich (Sauerstoff und Stickstoff kommen durch verschluckte Luft in den Magen); wie aber Kohlenwasserstoffe, welche sonst nur im Dickdarm gefunden werden, sich im Magen entwickeln, darüber weiss man noch keine Erklärung. Bei der Zersetzung von Eiweisskörpern (worüber sich das 14. Capitel ausführlicher zu verbreiten hat) kann sich Schwefelwasserstoffgas in einer solchen Menge bilden, dass die Kranken einen äusserst üblen Geruch aus dem Munde verbreiten. Im 15. Capitel ist angedeutet, wie sich bei der Zersetzung von Kohlenhydraten Kohlensäure und Sauerstoffgas bilden.

Eine Gasansammlung im Magen kann begreiflicher Weise dann sehr beträchtlich werden, wenn

die Magenwände erschlafft sind, und eine solche Erschlaffung kommt in der That auch bei längerer Flatulenz regelmässig vor. Die fatalste Art von Magenauftreibung durch Gase ist aber jene, wo dem Abgange der Gase mechanische Hindernisse im Wege stehen, z. B. Sthenose des Pylorus, weil diese Hindernisse in der Regel nicht zu beseitigen sind. (Näheres über die Magenerweiterungen ist im 19. Capitel zu finden).

Die Beschwerden der Flatulenz sind nicht unerheblich: Die Kranken werden oft den ganzen Tag, am stärksten allerdings nach der, regelmässig reichsten Mahlzeit, nach dem Mittagessen, mit einer, auch für die Umgebung hörbaren Musik im Leibe belästigt. Dabei ist der Magen gespannt, schmerzhaft; der Leib aufgetrieben, und das Athmen erschwert. In Folge dessen entsteht eine eigenthümliche Beängstigung mit Herzklopfen, Schwindel und Stirnkopfschmerz. Von Zeit zu Zeit geht ein Theil der Gase als Ructus ab. Sowohl nach jedem, meist etwas geräuschvollen Aufstossen, als nach jedem ebensolchem Abgange der Gase nach unten tritt wieder eine Zeit lang Ruhe ein. Wenn die Sache Nachts spielt, so erwacht der Kranke oft unter einer grässlich ängstlichen Stimmung.

Bei der Flatulenz wird die Aufgabe der Diätetik sein:

1. Die Entwickelung der Gase zu verhindern;
2. die Fortschaffung der schon gebildeten Gase zu fördern.

Um die erste Aufgabe zu erfüllen, sind alle Nahrungsmittel und Getränke zu meiden, die leicht Gährungen eingehen. Dahin zählen: frisch gebackenes Brod, namentlich das Innere desselben, Hefebackwerk, alle Gemüse, ganz besonders aber die Hülsenfrüchte, ferner alles Obst, namentlich rohes, Most, zu neues Bier u. s. w. Sonst ist in den beiden Capiteln 14 und 15 ein Näheres darüber gesagt, was zu thun sei, um den Gährungsprozessen im Magen vorzubeugen.

Die zweite Aufgabe, die Fortschaffung der einmal gebildeten Gase, wird durch den Gebrauch verschiedener gewürzreicher Speisen erfüllt. Ueber diese Dinge war schon im 2. Capitel, S. 48 u. f. die Rede, wir meinen die Bitterstoffe und die aetherischen Oele. Manche von diesen Stoffen vermögen nicht allein die sich bildenden Gase rasch weiter zu spediren, sondern auch die Prozesse selbst hintanzuhalten, bei welchen sich ebendiese Gase entwicklen. Abwechslungsweise soll ausserdem nach der einen Mahlzeit entweder guter alter Rothwein, nach der andern ein Infusionskaffee (ohne Milch und ohne Zucker) getrunken werden.

Im Besonderen wird demnach der Speisezettel lauten:

8 Uhr. Frühstück: Beefsteak (80 Gramm). Schwarzer Kaffee (200 Grm.).

12 Uhr. Mittagessen: Geflügelbraten, nur mit Pfeffer u. etwas zerstossenem Kümmel gewürzt

(80 Grm.). Nachher ¼ Liter Rothwein.

4 Uhr. Abendessen: wie das Frühstück.

8 Uhr. Nachtessen: wie das Mittagessen.

Wenn in den Zwischenzeiten die bekannten Beschwerden auftreten, muss der Kranke kleine Portionen Fruchteis geniessen. Erwacht der Kranke in der Nacht regelmässsig unter den oben genannten Zufällen, so mag er ein wenig candirte Kalmuswurzel kauen, oder ein Paar Pfeffermünztäfelchen schlucken.

Wenn bei dieser Diät nach einigen Tagen oder Wochen die Beschwerden der Flatulenz gewichen sind, so kann zum Speisezettel Nr. 3 (Seite 27) übergegangen werden. Derartige Kranke müssen viel Bewegung machen (Siesta ist hier verboten) und für regelmässige Leibesöffnung sorgen — aber nicht durch innerliche Laxiermittel, sondern nur durch Klystiere. Sonst tragen wohl auch kalte Strahldouchen auf den Bauch und die Electricität zur Anregung der Magen- und Darmcontractionen bei.

Schliesslich bleibt noch zu bemerken, dass die Mittel, welche man früher gebrauchte, um die Gase zu binden (gebrannte Magnesia, Kalkwasser, Lindenkohle), selbst wenn sie das besagte Geschäft wirklich besorgen würden, immer ein recht unbehagliches Gefühl von Schwere im Magen hinterlassen.

12. Capitel.

Magenblutungen.

Die Ursachen der Magenblutungen sind sehr zahlreich. Bamberger stellt dieselben nach ihrer Häufigkeit in folgender Ordnung zusammen: Rundes Magengeschwür, Krebs, hämorrhagische Erosionen und mechanische Kreislaufstase (Blutstauung bei Leber-, Herz-, Lungen- und Milzleiden), Vergiftungen, verschluckte schneidende oder stechende Gegenstände, starke Erschütterung beim Erbrechen, Stösse auf die Bauchgegend, Verletzungen mit ätzenden Substanzen, Dyskrasien (Skorbut), Schleimhautentzündungen (entzündliche Hyperämie), Ruptur grösserer Aneurysmen (Aorta, Cöliaca), vicariirende Blutungen (Unterdrückung der Menstruation, der Hämorrhoidalflüsse).

Bei jeder erheblichen Magenblutung wird entweder flüssiges oder geronnenes Blut erbrochen, oder es geht das Blut später (einige Tage nach stattgehabter Blutung) mit den Stühlen ab. Manchmal kommt auch Beides zugleich vor. Sind die Fäces gleichmässig schwarz, so ist anzunehmen, dass sich Blut und Darminhalt schon weit oben im Darmcanal gemischt haben; sind dagegen reine Blutstreifen aussen an den, im Innern normal farbigen Fäces, dann war es eine tiefer unten vor sich gegangene, meist hämorrhoidale Blutung. Eine Blutung im Darmcanal führt nie zum Blutbrechen.

Das gefürchtete Wort „Blutsturz“ braucht der Laie sowohl für die Magen- als für die Lungenblutung. Bezeichnender wären die Namen: „Bluthusten“ und „Blutbrechen“. Folgendes sind die Unterscheidungskennzeichen zwischen beiden: Das Blut, welches aus dem Magen kommt und durch Erbrechen entleert wird, ist in der Regel mit Speiseresten oder saurem Schleime gemengt. Dies ist sehr charakteristisch, denn das Blut, welches herausgehustet wird, aus der Lunge, hat alldies nicht, dagegen hat es Luftbläschen und ist meistens hellroth. Wenn ein Kranker, der schon längst an der Lunge leidet, einen Blutsturz bekommt, so kann man annehmen, dass die blutende Stelle in der Lunge sei; bei solchen aber, die schon lange am Magen leiden, wird man zuerst im Magen die Quelle der Blutung ahnen. Auf das Blutbrechen folgen in der Regel noch theerschwarze Stühle, während auf den Bluthusten noch längere Zeit ein blutiger oder doch röthlicher Auswurf folgt. Recht ängstliche Seelen werden auch schon in Alarm versetzt durch Spuren von Blut im Auswurf, welche vom blutenden Zahnfleische herrühren; andere finden in einem gewöhnlichen Nasenbluten mehr als dahinter steckt; wieder andere werden beunruhigt von anders roth gefärbten Dingen; sie übersehen ganz, dass z. B. Kirschen, Rothwein etc. auch eine solche Färbung bewirken können.

Wenn aber irgendein sicheres Zeichen eine Magenblutung anzeigt, dann heisst es: „rasch, aber ruhig handeln!“ Das beste styptische Mittel, die

Kälte, ist ebenso gut in der deutschen Küche zu haben, wie in der lateinischen. Die Kälte wird applicirt in der Form von kaltem Brunnenwasser (das überall zuerst zu haben ist), dann aber namentlich in der Form von Eispillen. Die anderen diätetischen Mittel stehen den Eispillen weit nach: Verdünnter Essig ist nichts nutz, weil es zum Husten reizt; die kalte Limonade und das Gefrorne, weil sie durch ihr Aroma aufregen. Auch kein styptischer Arzneistoff vermag mit den Eispillen zu concurriren.

Es sind mir mehrere Fälle im Gedächtniss, wo sogar kaltes Wasser das Würgen wieder anregte und die Gefahr der Blutung steigerte, während die Eispillen ohne Weiteres gut vertragen wurden.

Immerhin gilt auch bei den Eispillen die Regel: Nimm, um ja nicht zum Erbrechen zu reizen, nur kleine Eisstücke, aber in den kürzesten Intervallen. Im Allgemeinen passt alle 10 Minuten ein haselnussgrosses Stück. Immer ist sogleich auch äusserlich die Kälte anzuwenden und zwar in der Form einer grossen Eisblase auf das Epigastrium. Bei alldem beobachte der Kranke die grösste körperliche und geistige Ruhe, spreche wenig oder gar nichts und liege ruhig im Bette auf dem Rücken, nur mit einem leichten Teppiche zugedeckt. Das Zimmer muss kühl sein. Von den Arzneimitteln mag allenfalls das Morphium subcutan angewandt werden, zur Besänftigung des Brechreizes. Der Junod'sche Apparat, heisse Hand- und Fussbäder Binden der Gliedmassen sind lauter Mittel, welche

längst hätten der Vergessenheit überliefert werden sollen; und die sonst ziemlich üblichen Essigklystiere taugen schon desswegen nichts, weil der Kranke durch das Klystieren in seiner Ruhe gestört wird.

Stellen sich bedenkliche Erscheinungen (Ohnmachten, Kaltwerden, Pulslosigkeit u. s. w.) ein, dann wird man zu den verzweifelten s. g. Belebungsmitteln greifen müssen, etwa in folgender Ordnung: Bespritzungen des Körpers mit kaltem Wasser; alter Wein, in Klystieren beigebracht; Riechmittel; Erwärmung des Körpers mit Teppichen u. s. w.

Ich möchte übrigens zur Beruhigung noch gerne mittheilen, dass ich unter den vielen Fällen der Art, welche mir im Verlaufe einer 22jährigen Praxis vorgekommen sind, keinen einzigen Sterbfall gehabt habe, und es waren doch auch Kranke darunter, bei denen die Zeichen des grössten Blutverlustes einige Tage in ganz bedenklicher Weise verblieben. Ich habe jetzt noch bisweilen jene kalten, leichenblassen Wachsfiguren vor Augen!

Damit der Magen ja keinen Reiz erfährt, darf der Kranke die ersten 24 Stunden gar keine Speise zu sich nehmen. Erst wenn Alles ruhig geworden, wenn sich keine Spur einer Blutung mehr gezeigt hat, können Alaunmolken versucht werden. Etwa am dritten Tage wird ein vorsichtiger Versuch erlaubt sein mit dem Speisezettel Nr. 1. Zu bemerken bleibt nur, dass es hier rathsamer ist, die Milch kalt essen zu lassen. Jene, welche sich unter den Cap. 17 beschriebenen Verhältnissen, statt an Milch, an Fleischbrühe halten müssen, dürfen nie übersehen, dass in diesen Fällen die Fleischbrühe keinen anderen Würzzusatz haben darf als ein wenig

Kochsalz. Wer auch noch andere Würzen, namentlich Zimmt, hier anzuwenden empfiehlt, denkt sicherlich mehr an einen Gebärmutterblutfluss als an eine Magenblutung!

Schliesslich soll der Leser noch auf einige Nebensachen aufmerksam gemacht werden:

1. Stuhlverstopfung erhöht die Gefahr der Magenblutung, weil durch dieselbe eine Blutstauung in den Unterleibsorganen verursacht wird. Desshalb sollte man bei solcher Gefahr immer auch etwas zur Förderung des Stuhles thun, aber, wohlverstanden! nicht durch Abführmittel, sondern durch eröffnende, kühle Klystiere.

2. Beengende Kleidungsstücke können ebenfalls Blutstauung bewirken.

3. Locale Wärme, sowie auch ein zu warmes Krankenzimmer beschleunigen den Kreislauf und vermögen also einen Blutfluss zu fördern.

4. Blutungen, welche nicht im Magen, sondern irgendwo im Darmcanale vor sich gehen, erheischen die gleichen Mittel, wie die Magenblutungen.

---

13. Capitel.

Von der Dyspepsie im Allgemeinen.

Im gewöhnlichen Leben versteht man unter „Dyspepsie“ einen verminderten und zudem noch

mit allerhand Beschwerden verbundenen Grad von Verdauungsfähigkeit des Magens und wohl auch des Darmcanals. Eine ungeheuere Menge von Verhältnissen können dies bedingen; es gibt Schriften, in welchen ohne Umschreibung gesagt ist, dass beinahe sämmtliche Krankheiten mit Störungen in der Verdauung combinirt seien, so dass also die ganze Pathologie beinahe aussieht, wie eine vielköpfige Dyspepsie. Wollen wir die Sache vereinfachen, so finden wir 1. Dyspepsien in Folge von Magenleiden, und 2. Dyspepsien als Begleiter gewisser anderer Krankheiten. Obgleich es immerhin hohen Werth hat, diesem ursächlichen Verhältnisse nachzuspüren, so ist es doch, besonders für die diätetische Behandlung, von ungleich grösserem Nutzen, so genau, als nur immer möglich zu ermitteln, welche Fehler in der Chemie und Physiologie der Verdauung einer Dyspepsie zu Grunde liegen. Behufs dessen muss vor Allem eine chemisch-microscopische Untersuchung des Mageninhaltes vorgenommen werden. Das gehört allerdings nicht zum Leichtesten, was die Heilkunde bietet, namentlich nicht für Denjenigen, welcher entfernt von physiologischen und chemischen Laboratorien u. dgl. unschätzbaren Hilfsmitteln zu leben verdammt ist, allein die Sache hat einen so hohen practischen Werth, dass selbst der allein strebende Arzt, so gut es geht, sich an die Sache wagen muss. In gar vielen Fällen wird der Mageninhalt durch Erbrechen zu Tage gefördert; wo dies aber nicht geschieht, muss Mageninhalt durch die Pumpe heraus-

geholt werden. Bei einer solchen Untersuchung entdecken wir Mancherlei:

I. Fehlerhafte Secretion der Verdauungssäfte. Diese kann wieder mehrfacher Art sein: Es kommt z. B. eine mangelhafte Secretion des Magensaftes in toto vor (z. B. beim Fieber). Dann wird mitunter auch die normale Magensäure allein in zu grosser Quantität secernirt. Dies geschieht z. B. dann, wenn bei einem Entzündungsprocesse die Laabdrüsen gereizt werden. In einem solchen Falle erscheint dann die normale Magensäure, so zu sagen, als ein fremder Körper im Magen und verursacht grosse Störungen. (Sonst wird allerdings das Material zur Uebersäuerung des Magens weit häufiger von Aussen, in der Nahrung, eingeführt. — Näheres hierüber im 15. Capitel). Andererseits kann auch einmal zu wenig Magensäure secernirt werden. Im Allgemeinen ist aber der Mangel an Magensäure häufiger Ursache von Verdauungsstörungen als das Zuviel; es wird bei der Behandlung der Dyspepsie nur zu oft darin gefehlt, dass man blindlings mit Natr. bicarbon. und anderen säurebindenden Mittelchen operirt, dass man die hohe Bedeutung der verdünnten Säuren als Lösungs- und Unterstützungsmittel der Pepsinverdauung nicht anerkennt. Die Säuren sind Lösungsmittel z. B. des Fleisches; sie leiten so zu sagen die Verdauung ein, und das Pepsin führt sie weiter aus. Die Beweisexperimente zu diesem wichtigen Haltpunkte für die Wahl diätetischer Magenmittel

sind leicht zu machen: 1. Fleischbröckelchen, welche in eine angesäuerte Pepsinlösung gelegt werden, verschwinden bei dieser künstlichen Verdauung vollständig; 2. mit Wasser, bei 100° C, behandeltes, pures Pepsin fängt bald an zu gähren, während angesäuertes Tage lang unversehrt aufbewahrt werden kann. — Unter solchen Umständen kann man also dreist behaupten, dass die meisten Magenkranken besser daran wären, wenn man beim blinden Handeln, anstatt mit Natr. bicarbon., mit Citronensaft Versuche anstellen würde.

Die Anomalien der Pepsin-Secretion sind weniger leicht zu ermitteln als jene der Magensäure. Eine abnorme Vermehrung kommt wahrscheinlich nie vor, wohl aber eine Verminderung, welche übrigens keine andere Störung in der Verdauung zur Folge hat, als eine Verlangsamung derselben.

Was nun die Behandlung dieser Vorgänge anlangt, so ist bei mangelhafter Secretion der Pepsinsalzsäure

a. die Magenschleimhaut zu vermehrter Secretion anzuspornen,

b. das Fehlende von aussen einzuführen.

ad a. Die Magenschleimhaut kann zu vermehrter Secretion gereizt werden durch salzreiche Speisen. Man hat aber wohl zu beachten, dass der Salzgehalt das richtige Mass nicht überschreitet. Zu stark gesalzene Dinge schmeicheln dem Gaumen nicht mehr und reizen die Magenschleimhaut in einer Weise, dass Hyperämie und Katarrh entstehen.

Je gesunder, je unverdorbener der Geschmackssinn noch ist, desto exacter empfindet er den zuträglichen Salzgehalt der Speisen. Diejenigen Salzspeisen, welche als Magenreizmittel dienen sollen, dürfen schon einen ziemlich kräftigen Salzgeschmack haben; es darf aber dann die Dosis des Mittels nur eine kleine sein. Als hierher gehörige Reizmittel sind zu nennen: Häringe (besonders geschätzt ist die Häringsmilch), Sardellen in Salz, Anchovis in Salz. Es wird wohl kaum nöthig sein, zu bemerken, dass zu solchen Curen nur frische Waare, vor Allem kenntlich am weissen Fleische, geeignet ist. Die Dosis beträgt durchschnittlich ein Stück; vom Häringe genügt die Milch. Weit geeigneter aber als alle diese Dinge ist der Caviar. Rein, d. h. ohne Zusatz von Citronensaft, Zwiebeln, Butter u. dgl. ist C. entschieden das feinste Restaurationsmittel dieser Art. Die Dosis soll aber einen Kaffeelöffel voll nicht übersteigen. Am besten bekommt C. $1/2$ Std. vor einer Mahlzeit.

ad b. Die Anwendung von Pepsin und Salzsäure fällt in das Gebiet der arzneilichen Behandlung der Magenkrankheiten, wesshalb wir hier nur einige kurze Notizen geben wollen: Die Pepsinessenz, nach Liebreich's Vorschrift bereitet, wird allgemein als das wirksamste Pepsinpräparat betrachtet. In zweiter Reihe steht das französische Pepsin, ein Gemisch von Pepsin, Peptonen und Milchsäure. Das Pepsin wird immer in Verbindung mit einer Säure zu geben sein. Von den Säuren wählt man die, so zu sagen, normale Säure

des Magens, die Salzsäure, und gibt nach einem Essen etwa 10 Tropfen in einem halben Weinglas voll Wasser.

II. Wie die Secretion so kann auch die Resorption der Magenschleimhaut mangelhaft sein. Ausser der Beschneidung der Nahrungsquantitäten hat sich in solchen Fällen das Ausspülen des Magens mit Vichy-Wasser als heilbringend erwiesen.

III. Endlich können einer Dyspepsie auch noch fehlerhafte Magenbewegungen zu Grunde liegen. Auch hier ist unter Umständen die innerliche Darreichung der Reizmittel (vide 2. Capitel) angezeigt. Das geeignetste Mittel aber, die Musculatur des Magens zur Thätigkeit anzuspornen, ist der electrische Strom, von welchem nicht bezweifelt werden kann, dass er durch die Bauchdecken auf den Magen hineindringt. Besagte Heilwirkung der Electricität ist auch in der Praxis hinreichend constatirt worden. (Ich benütze seit Jahren eine Magneto-Electric-Maschine von J. Gray & Co. in Sheffield mit dem besten Erfolge).

Wir haben nun gezeigt, welche Störungen in der Chemie und Physiologie der Magenfunctionen vorkommen können. Gehen wir einen Schritt weiter, so kommen wir zu den Betrachtungen darüber, welche Mängel bei der Verdauung einer Eiweissnahrung und welche bei einer Nahrung, die vorzugsweise aus Kohlenhydraten besteht, sich offenbaren. Diese Betrachtungen werden den Inhalt der beiden nächstfolgenden Capitel bilden.

---

14. Capitel.

Mangelhafte Verdauung der Eiweisskörper.

Eiweissstoffe (und leimgebende Substanzen) verwandeln sich unter dem Einflusse der Pepsinsalzsäure in Peptone (chemisch, wie physiologisch veränderte Eiweisskörper), die in Folge ihres niedrigen osmotischen Aequivalents etwa 70 Mal leichter vom Magen resorbirt werden als die gewöhnlichen Eiweissstoffe. Es gibt nun eine Art von Dyspepsie, bei welcher die besagte Umwandlung der Eiweisskörper mangelhaft von Statten geht, wo die Albuminate so zu sagen dem rechtmässigen Verdauungseinflusse entrückt und lediglich chemischen Fäulniss-Processen anheim gegeben sind. Diese Dyspepsie kommt vor, wenn es im Magen am Pepsin und an der Salzsäure mangelt, oder aber auch dann, wenn die Nahrung eine zu einseitige ist, wenn sie aus lauter Eiweisskörpern besteht. Man beobachtet desswegen diese Dyspepsie in der Stadt häufiger als auf dem Lande, weil die Nahrung der Stadtbewohner oft einseitig aus Fleisch, jene der Landbewohner dagegen einseitig aus Mehlspeisen besteht.

Für diese Dyspepsie gibt es folgende Zeichen: Bei der Zersetzung der Eiweisskörper bildet sich Schwefelwasserstoffgas oft in so bedeutender Menge, dass dadurch der Magen aufgetrieben wird. Dieses Gas (und wohl auch Etwas von den flüchtigen Fettsäuren, welche sich ebenfalls bei der Fäulniss der

Fleischspeisen bilden) geht zum geringsten Theil nach abwärts, sondern wird gemeiniglich nach oben, durch Ructus, entleert. Diese Ructus sind in der Regel am stärksten einige Stunden nach dem Mittagessen, weil dieses, als die reichlichste Mahlzeit, das meiste Material zur faulen Gährung liefert. Es gibt Kranke, welche dann einen so üblen Geruch aus dem Munde verbreiten, dass es selbst für die Umgebung fast nicht zum Aushalten ist. Hier wird wohl der rechte Platz sein, zu bemerken, dass nicht jeder üble Geruch aus dem Munde die besagte Ursache hat, und wie man dies unterscheiden kann. Jener üble Geruch aus dem Munde, welcher von cariösen Zähnen oder von zersetzten Speiseresten, die in den Zahnlücken hängen geblieben sind, herrührt, bleibt sich ununterbrochen gleich, während der üble Geruch, der aus vorgenannter Quelle entspringt, den Ructus folgt.

Kommt es bei dieser Krankheit je zum Erbrechen, so findet man am Erbrochenen meistens keine saure, sondern eine alkalische oder neutrale Reaction, auch trifft man fast regelmässig die Sarcina ventriculi.

Behandlung. Nachdem man erfahren hatte, dass diese Dyspepsie hauptsächlich dann vorkommt, wenn es im Magen an der Salzsäure fehlt, suchte man einfach durch Darreichung dieser Säure abzuhelfen. Die Erfahrung ergab aber bald, dass dies nicht viel nützt. Mehr Vortheil brachte die Regulirung der Diät, und wir wollen nun die Grundsätze näher betrachten, nach welchen diese einzurichten

ist. Am nächsten wäre es wohl gelegen, für solche Kranke Speisezettel zu machen, auf welchen die Eiweisskörper fehlen, und es haben in der That auch verschiedene Autoren den Rath ertheilt, in solchen Fällen z. B. Kartoffelsuppen als Hauptspeise zu wählen. Andere waren etwas freigebiger und haben alle Suppen mit Einlagen aus dem Reiche der Cerealien gestattet. Die dessfallsigen Versuche haben nur ergeben, dass diese Diät nur wenige Tage wohl bekommt, dass bei längerem Gebrauche leicht Uebersäuerung des Magens entsteht, dass überhaupt in jenen Fällen, wo die Eiweissnahrung nicht gut verdaut wird, eine andere noch viel weniger gut thut. Es blieb somit nichts Anderes übrig als bei der Eiweissnahrung zu bleiben, aber Stoffe damit zu verbinden, welche im Stande sind, besagter Zersetzung Einhalt zu thun. Schon die alte, arzneiliebende Zeit war auf dieser Fährte mit ihrem Kreosotwasser, mit ihren verdünnten Mineralsäuren u. dgl. Da sich aber zeigte, dass diese Arzneistoffe, namentlich wenn sie längere Zeit fortgebraucht werden, Hyperämie und Entzündung der Magenschleimhaut bewirken, so suchte man einen sanfteren Weg. Es war der rein diätetische; man empfahl Speisen, welche in ihrem Salz- und Kreosotgehalte die Abwehr der Fäulniss enthalten. So kam das Pöckelfleisch auf die Liste der Magenheilmittel, und es hat dasselbe in der That bei richtiger Verwendung viel Gutes gestiftet. Vor Allem muss man auf eine passende Waare sehen. Dass altes, salpeterreiches, stark gewürztes (verpfeffertes) und übermässig ge-

räuchertes Pöckelfleisch zu solchen Curen nichts taugt, bedarf keiner weiteren Begründung. Auch die Schinken des Handels passen nicht immer für unseren Zweck. Abgesehen davon, dass sie nicht selten alt und verdorben sind, haben alle den Fehler des Uebersalzens. Für Magenkranke bereitet man also am besten besondere Schinken. Im Kochbuch ist, Seite 68, ein ausführliches Recept hiezu mitgetheilt. Nur in Ermangelung solcher Schinken dürften etwa folgende Sorten von Rauchfleisch versucht werden: Rheinlachs, Hamburger Rauchfleisch und einige Fleischwürste (Mailänder Salami, Mortadella, Göttinger etc.). In den wenigsten Fällen wird aber Pöckelfleisch die ausschliessliche Nahrung sein dürfen; man kommt besser an, wenn die Mahlzeiten bestehen aus

50 Grm. Pöckelfleisch als erste Speise, darauf

250 Grm. Fleischsuppe mit Einlagen aus dem Reiche der Cerealien.

Diese diätetischen Curen sind immer von Nutzen, wenn sie nicht planlos fortgeführt werden. Sobald bei einer Schinkencur die Erscheinungen einer Magenreizung auftreten (häufiges Ausspucken, Mundkatarrh, Magendrücken), sobald sich Hautjucken an verschiedenen Stellen des Körpers einstellt, muss die Cur einige Tage unterbrochen werden. Während dieser Unterbrechung mögen dann allenfalls Kartoffelsuppen auf den Tisch kommen. Immerhin muss der Kranke während diesem Intermezzo möglichst kleine Mahlzeiten halten.

Bekanntlich vermögen nicht nur die meisten Metalloxyde und die Mineralsäuren, sondern auch der Alkohol, die Gerbsäure und bisweilen auch die Essigsäure die Eiweisskörper zur Gerinnung zu bringen. Diese chemische Thatsache wurde von Manchen übersehen, als sie den Kranken genannter Art den Speisezettel machten. So wurden z. B. unter Anderem oft Bordeaux- und ähnliche Rothweine verordnet, die bekanntlich sowohl an Alkohol als auch an Tannin ziemlich reich sind. Nur zu bald trat die oben angedeutete Störung in der Lösung der Eiweisskörper unverkennbar zu Tage und gebot derartigen Experimenten ein entschiedenes Halt! Nur bei kleinen Quantitäten und bei starker Verdünnung kommt diese Hemmung der Eiweissverdauung nicht vor; im Gegentheil, es wird damit den abnormen Zersetzungen gesteuert. Demgemäss sollte man nur minder starke, minder herbe Rothweine geben und auch diese nicht in den grossen Portionen gestatten, welche für Tischweine üblich sind, sondern — stündlich einen Esslöffel voll!

Aehnliches Verhalten zeigen auch die Essigspeisen, welche von Manchen in solchen Fällen verordnet zu werden pflegen. Es zeigen namentlich die mit dem scharfen käuflichen Essige gekochten Speisen gar bald, dass hier nur bedingungsweise mit Nutzen operirt werden kann. Da schon im 2. Capitel, bei der Besprechung der adstringirenden Speisen, Gelegenheit war, dieses Verhältniss ausführlich zu berühren, werden wir hier nicht mehr weiter darauf einzugehen haben.

Als ein mächtiges Unterstützungsmittel dieser diätetischen Curen hat sich die Magenpumpe erwiesen. Vor jedem Essen sollte der Magen ausgespült werden; nur auf diese Weise können die Zersetzungsproducte gründlich entfernt werden, welche sonst — als ewigthätige Fermente — den alten Tanz immer wieder erneuern würden.

---

15. Capitel.

Störungen in der Verdauung der Kohlenhydrate. — Uebersäurung des Magens.

Wir haben hier hauptsächlich die fehlerhafte Verdauung der Mehlspeisen, deren Hauptbestandtheil bekanntlich Stärkemehl ist, vor Augen. Beim Kochen verwandelt sich das Stärkemehl in Kleister, beim Rösten in Stärkegummi; dieser ist leicht verdaulich, der Kleister dagegen schwer. Wenn die Kleisterstoffe nicht ganz gründlich gekocht, und mindestens um das Zehnfache ihres Gewichtes mit Wasser verdünnt sind, so geht ihre Verdauung auch im gesunden Magen nur unvollständig und unter vielen Beschwerden vor sich. Immerhin muss sowohl beim Kleister als beim Dextrin die Speichelsecretion ganz fehlerfrei sein. Nur unter dem Einflusse des Speichels entsteht Traubenzucker, welcher zum Uebergang

in's Blut befähigt ist. Sind einmal zu grosse Mengen dieses Zuckers vorhanden, oder besteht bereits Uebersäurung des Magens, sind daselbst Luft und Fermentorganismen (Sarcine und Hefenpilze) vorhanden, so geht ein Theil des Traubenzuckers in saure Gährung über, und wird zu Butter-, beziehungsweise Essigsäure. (Im Vorbeigehen sei bemerkt, dass unter solchen Verhältnissen etwa vorhandene Fette ebenfalls zu Säuren werden. Es ist wahrscheinlich, dass die Buttersäure und ihre Verbindungen, wenn sie ins Blut kommen, dasselbe vergiften und Manche wollen sogar behaupten, dass ein auf diese Weise verunreinigtes Blut die Ursache sei an der bekannten traurigen Gemüthsstimmung solcher Kranken).

Bei diesen Gährungsprocessen wird auch reichlich kohlensaures und Sauerstoff-Gas frei. Von diesen Gasen kann namentlich die Kohlensäure in solcher Menge entstehen, dass dadurch der Magen ausgedehnt wird. Von Zeit zu Zeit öffnet sich die Cardia und lässt von dem überschüssigen Gase nach oben entweichen.

Die physiologischen Versuche haben zur Genüge dargethan, dass nur die Milchsäure, nicht aber auch die Butter- oder Essigsäure, die eigentliche Säure des Magens, die Salzsäure, gründlich zu vertreten vermögen; die Verbindungen der Butter-, beziehungsweise Essigsäure mit dem Pepsin haben viel weniger Verdauungskraft als die Pepsinsalzsäure.

Das war nun **eine** Art der Entstehung der **Uebersäurung des Magens**; diese kann aber auch noch auf anderen Wegen zu Stande kommen: Erstlich kann von Aussen das fertige Material eingeführt werden in der Form von sauren Speisen und Getränken (z. B. Essigspeisen, saurer Wein u. dgl.); zweitens kann auch eine Uebersäurung des Magens entstehen lediglich durch vermehrte Abscheidung der normalen Säure des Magens. Wir haben hierüber bereits im 13. Capitel, Seite 126, das Nähere angegeben; für hier ist nur noch nöthig, die Unterscheidungszeichen zwischen den beiden Vorgängen anzugeben, da sich die diätetische Behandlung ganz besonders hiernach zu richten hat. Dr. Wilson Fox, l. c., gibt folgende treffliche differenzielle Diagnostik der zwei Arten der Uebersäurung des Magens:

Bei der Uebersäurung, welche durch **Gährung** entsteht, ist

Flatulenz: gewöhnlich.

Beziehung zur Nahrungsaufnahme: erreicht gewöhnlich ihre Höhe einige Stunden nach der Mahlzeit, steht in einer deutlich ausgesprochenen directen Beziehung zur Grösse der Mahlzeit und in umgekehrter zu der verdauenden Kraft.

Schmerz: weniger stark.

Erbrechen: selten. Das Erbrochene enthält organische Säuren, Hefenpilze und Sarcine.

Beziehung zu anderen Symptomen: kommt

in Verbindung mit Ursachen vor, welche die Verdauung stören.

Bei der Uebersäurung durch **Hypersecretion** der normalen Magensäure ist

Flatulenz: selten.

Beziehung zur Nahrungsaufnahme: kommt bei leerem Magen und schnell nach Nahrungsaufnahme vor und ist oft nach karger Mahlzeit von ausgezeichneter Heftigkeit.

Schmerz: heftig.

Erbrechen: häufig. Das Erbrochene enthält einen Ueberschuss von Salzsäure.

Beziehung zu anderen Symptomen: erscheint gewöhnlich als reflektorisches Symptom oder in Verbindung mit andern nervösen Störungen oder mit Geschwür oder Krebs des Magens.

Die Frage, ob überhaupt eine Uebersäurung des Magens verhanden, ist aus den Symptomen meistens leicht zu lösen; nur selten fällt das Herausholen und die chemische Untersuchung des Mageninhaltes nöthig. Manchmal tritt Erbrechen ein und liefert das Material zur Untersuchung im reichlichsten Masse. Das Erbrochene riecht stark ranzig und reagirt sauer. Wenn ausser den Kohlenhydraten auch noch Eiweisskörper in der Nahrung waren, so kann man unter dem Microscope noch Allerlei finden: unverdaute Speisereste (z. B. Fetttropfen, Muscelfasern etc.), die Sarcine und Gährungspilze. Letztere finden sich besonders in

den unteren Schichten des Erbrochenen, weil sich die Amylumkörper, auf denen sie sich hauptsächlich entwicklen, senken.

Die sonstigen Erscheinungen der Magenversäurung sind allbekannt; wer hat nicht schon die volksthümlichen Klagwörter „Sodbrennen“, „Herzwasser“ u. dgl. gehört? Viele Kranke geben an, sie haben ein Gefühl, wie wenn der Hals zusammengeschnürt würde, oder „wie wenn eine Kugel vom Magen in den Hals hinauf gestiegen und dort stecken geblieben wäre“. Das Gefühl dauert so lange an, bis ein „Gluckser“ erfolgt. Auf einen jeden Schluck frischen Wassers verschwindet es regelmässig auf kurze Zeit. Dazu kommt alsgemach saures Aufstossen, manchmal kommt auch „saures Wasser“ in den Mund und oft wird eine grosse Menge davon ohne eigentliches Würgen ausgespieen. Vorher quält den Kranken ein brennender Schmerz in der Magengrube, welcher regelmässig in den Rücken ausstrahlt und sich an derjenigen Stelle des Rückgrat's fixirt, welche die gleiche Höhe hat, wie die Magengrube. Bei der Uebersäurung des Magens erreicht die Gemüthsverstimmung, welche eine fast regelmässige Begleiterin aller Magenkrankheiten ist, den höchsten Grad. Eigenthümlich ist auch die Schlaflosigkeit, welche constant die Uebersäurung des Magens begleitet. Erst gegen Morgen finden diese Kranken etwas Schlaf, der aber sehr unruhig ist und wo sich Träume an Träume reihen. Selbst den Tag über müssen diese Kranken oft gähnen;

die meisten haben Singultus. Die Versäurung des Magens wird bei längerem Bestehen nicht allein durch die eben genannten Erscheinungen, namentlich durch das saure Aufstossen, ausser Zweifel gesetzt, sondern es bekommen später auch die Stuhlentleerungen und die abgebenden Blähungen einen sauren Geruch. Normaliter nimmt sonst die saure Reaction des Darminhaltes ab, je weiter er nach abwärts rückt. Der Inhalt des Krummdarms ist schon neutral, im Dickdarm ist die Reaction sogar alkalisch. Bei einer länger bestehenden Uebersäurung des Magens aber reagirt zuletzt der Inhalt des Darmcanals sauer von A. bis Z.

Behandlung.

Diese hat zur Aufgabe, erstens die Beschwerden der bereits vorhandenen Magenübersäurung zu mildern und zweitens den nun bekannten Entstehungsursachen hindernd in den Weg zu treten.

Das einfachste Mittel, die lästige Wirkung der überschüssigen Säure abzustumpfen ist — frisches Wasser; man trinke jedes Mal zu der Zeit, wo sich wieder Sodbrennen einstellen möchte, etwa ein halbes Trinkglas voll. Augenblicklich wird die Wirkung der Säure abgestumpft, das lästige Sodbrennen lässt gleich nach, ja es verschwindet sogar oft für längere Zeit.

Manche verordnen auch das im Liebig'schen Kruge bereitete oder ein natürliches Kohlensäurehaltiges Wasser als Mittel gegen die Magenver-

säurung. Es ist nicht zu begreifen, was die Kohlensäure an der überschüssigen Säure des Magens zu Stande bringen soll; nur das Wasser als solches hat die eben erwähnte vortreffliche Wirkung.

Die gebräuchlichen Antacida aus der Apotheke (Magnesia usta, M. carbonica, die Conchae praeparatae, Natrum bicarbonicum) binden zwar rasch die überschüssige Säure, und man kann mit ihrer Leistung bei einer nur einmal vorkommenden Pyrose wohl zufrieden sein; bei einer anhaltenden Säurebildung dagegen taugen sie nichts, da man sie nicht anhaltend in der nöthigen Menge fortgeben kann, weil sowohl sie selbst, als die Verbindungen, welche sie mit den Säuren eingehen, schädlich sind. Die meisten erweisen sich als schlimme Reizmittel für die Magen- und Darmschleimhaut, manche auch für andere Organe z. B. für die Nieren. Endlich ist auch schon vorgekommen, dass Kranke, welche gegen Sodbrennen sehr viel Magnesia genommen hatten, Darmconcremente bekamen. (Diese lassen sich übrigens durch reichliches Trinken einer Lösung von Sauerhonig wieder auflösen).

Immerhin hat man bei der Darreichung der säuretilgenden Mittel wohl darauf zu achten; dass das rechte Mass eingehalten, dass nicht alle Säure, welche sich im Magen vorfindet, neutralisirt wird. Wenn auf der Zunge ein milchweisser, blasiger Schleim sich ansammelt und ein eckelerregender, eigenthümlich süsslicher Geschmack empfunden wird, dann ist zuviel Säure neutrali-

sirt worden. Da das Pepsin nur bei Gegenwart einer gewissen Normalquantität und Normalstärke der freien Säure die Eiweisskörper zu verdauen vermag, so geht jetzt ein Theil dieser Nahrung in Fäulniss über. Einige Eiweisskörper verlangen sogar einen Ueberschuss von Säure, so das Legumin und Albumin. Es ist desshalb bei solcher Nahrung besonders strenge darauf zu achten, dass mit den Antacidis nicht zu weit gegangen werde.

(In meiner Klinik für Magenkranke habe ich oft das Karlsbader Wasser als eines der empfehlenswerthesten säuretilgenden Mittel erprobt. Die Salze dieses Mineralwassers vermögen die Säuren im Magen unschädlich zu machen, ohne dass irgendeiner der genannten Uebelstände nachfolgt).

Der Hustenreiz, welcher gewöhnlich mit dem sauren Aufstossen verbunden ist, hat schon manchen Laien irre geführt. Gegen den Husten werden ihm bekanntlich allerlei Zuckerarten, Syrupe, Malzpräparate etc. empfohlen. Nimmt er von diesen Sachen, so steigert sich sein Leiden, denn alle diese Dinge haben eine Tendenz zur Säurebildung.

Die zweite, unstreitig wichtigere Aufgabe wird gelöst, indem man einen Speisezettel aufstellt, welcher alle Speisen mit Kohlenhydraten ausschliesst und alle Säuren und säurehaltigen Dinge. Demgemäss sind also verboten: alle Mehlspeisen, Brod, Essigspeisen, Salat, saure Saucen, säuerliches Obst, gezuckerte Compote und alle geistigen Getränke. Der Speisezettel darf nur Fleisch- und Leimstoffspeisen enthalten und allenfalls auch noch Eier.

Milch würde in diesem Falle nicht gut thun; die vorhandene Säure würde eine zu rasche und zu feste Gerinnung des Caseins bewirken.

Im Besonderen wird also der Speisezettel lauten müssen:

8 Uhr. Frühstück: Wiel'sches Gelée für Magenkranke (80 Gramm). Nachher ein Tasse (200 Grm.) Peccoethee, ohne Milch und ohne Zucker.

12 Uhr. Mittagessen: Wie im Speisezettel Nr. 2 (Seite 22).

4 Uhr. Abendessen: Wie das Frühstück.

8 Uhr. Nachtessen: Wie das Mittagessen.

In der Nacht, beim etwaigen Erwachen und wenn Appetit vorhanden: kalter Geflügelbraten (80 Grm.).

Noch sind einige Bemerkungen zu diesem Speisezettel nöthig:

Die Fleischbrühe, welche für diese Kranken zur Mittagssuppe verwendet wird, muss vollkommen entfettet sein.

Die Geléespeisen sind aus mehreren Gründen die wahren Cardinalspeisen für solche Kranke: Abgesehen davon, dass sie, so lange sie frisch sind, nicht in Säure übergehen können, werden sie bekanntlich auch leichter verdaut, wenn im Magen ziemlich viel Säure vorhanden. Das trifft sich also ganz vortrefflich! Dann sind aber die Leimstoffspeisen auch vermöge ihrer Textur wahre Einhül-

lungs-Mittel. Ein weiterer Vorzug besteht darin, dass Gelatin überhaupt (wie Zucker und Pectin) leicht in Wasser löslich und also auch leicht verdaulich ist. — Gewöhnlich wird den Leimstoffspeisen wenig Nährwerth zugeschrieben; die Erfahrung lehrt aber, dass z. B. die mit Fleischextract versetzten Sulzen und die kräftigen Bratenjus Magenkranke wochen- ja monatelang für sich allein gut zu ernähren vermögen. Sonst mag es allerdings manche Gelée geben, die dies durchaus nicht zu leisten im Stande sind. Als für solche Kranke empfehlenswerthe Leimstoffspeisen sind folgende zu nennen:

Das Wiel'sche Gelée für Magenkranke (Kochbuch S. 102) zeichnet sich vor den gewöhnlichen Sulzen unter Anderem auch noch dadurch aus, dass es keine Säure enthält, dass die leimgebenden Substanzen nicht zu stark ausgekocht sind, und dass es ausser Kochsalz kein Gewürz enthält. Bei dieser Gelegenheit möchten wir übrigens ausdrücklich bemerken, dass die Ansäurung der Gelées nur dann verboten ist, wenn man für Kranke kocht, die an Sodbrennen leiden; denn sonst sind schwach angesäuerte Leimstoffspeisen schmackhafter und auch leichter zu verdauen als geröstete. Sehr empfehlenswerth ist auch eine Mischung von Bratenjus mit diesem Gelée. Diese Mischung kann begreiflicherweise nur dann gründlich gemacht werden, wenn beide Substanzen flüssig, d. h. warm sind. Besagte Speise hat nicht nur einen viel höheren Nährwerth als einfaches Gelée, sondern schmeckt

auch bedeutend besser. Das Wiel'sche Gelée eignet sich am meisten für Krankenanstalten, da dasselbe nur in grösserer Menge gut zu kochen ist und da es sich, namentlich im Sommer, nur wenige Tage frisch erhält. Für einzelne Kranke wird man daher oft genöthigt sein, sich nach anderen Leimstoffspeisen umzusehen; da eignen sich namentlich: Kutteln, Kalbsfüsse, Kalbskopf. Wenn der Kranke wieder kräftigere Kost vertragen kann, so werden die Sulzen mit Einlagen die Brücke bilden müssen zum gewöhnlichen Tisch: Eingesulztes Ochsenmaul, gesulztes Geflügel, gesulzte Fische, gesulzte Kalbszunge. (Zu bemerken ist noch, dass die Fleischbrühe ihrem chemischen Gehalte nach grösstentheils auch hierher gehört, und dass Bratenjus eigentlich auch nicht viel Anderes ist, als ein kräftig nährendes, pikantes Gelée).

Sehr zu empfehlen und sehr fein bleibt aber immerhin ein tête de veau à la tortue, ein Kalbskopf auf Schildkrötenart! Wenn diese Speise richtig zubereitet ist, vermag sie nicht nur einen verstauchten Magen besser zu restauriren als alle andern, zu gleichem Zwecke empfohlenen Speisen, sondern gehört auch zu dem Edelsten, was die Kochkunst überhaupt zu liefern vermag. (Ich habe desshalb im Kochbuche S. 64 ein ausführliches Recept dazu gegeben).

Schliesslich sei noch bemerkt, dass wenigstens einmal im Tage, am besten Morgens, alle etwa

vorhandenen Gährungsreste aus dem Magen durch die Pumpe entfernt und eine Ausspülung vorgenommen werden muss mit einer Lösung von einem kohlensauren Alkali, damit ja alle etwa noch vorhandenen Ueberreste von Buttersäure gebunden werden.

B. Diätetische Behandlung der einzelnen Magenkrankheiten in toto.

Vorbemerkungen.

Bis jetzt hatten wir nur die einzelnen Störungen in den Magenfunctionen und die damit in Verbindung stehenden Erscheinungen vor Augen. Indem wir nun zur Betrachtung jener herkömlich ontologisch aufgefassten Krankheitsbildern übergehen, die eine gewisse pathologisch-anatomische Grundlage haben, mit einem Worte zu den Magenkrankheiten stricte sic dictu, so müssen wir vor Allem eine gewisse Mangelhaftigkeit der Diätetik in diesen Fällen aufdecken: Für keine der bis jetzt ontologisch abgegränzten Magenkrankheiten lässt sich nämlich ein Speisezettel machen, der für den ganzen Krankheitsverlauf passt; die Diät muss immer wieder abgeändert werden, je nachdem dieses oder jenes Symptom in den Vordergrund tritt. Da wir aber die Regeln der Diätetik für die einzelnen Symptome bereits in den vorgehenden Capiteln zusammengestellt haben, so wird bei der Schil-

derung des Verlaufes der einzelnen Leiden nur noch erübrigen, jeweils die Momente hervorzuheben, wo dieser oder jener der bereits aufgestellten Speisezettel in die Reihe zu treten hat.

Es sind hier nur die häufiger vorkommenden, klar abgegränzten Magenkrankheiten, wo überhaupt eine diätetische Behandlung auch practischen Werth hat, aufgeführt werden; die croupösen und diphteritischen, sowie die phlegmonösen Magenentzündungen wurden übergangen wegen ihres seltenen Vorkommens, die toxischen, weil sie in der Toxicologie gesucht zu werden pflegen. Von den Veränderungen am Volumen des Magens waren die seltener vorkommenden schon desshalb nicht erwähnenswerth, weil dieselben für eine diätetische Behandlung kein Feld bieten; dagegen konnte die Pylorussthenose und die Magenerweiterung eine geeignete Besprechung erfahren.

---

16. Capitel.

Magenkatarrh.

Die diätetische Behandlung des acuten Magenkatarrhs hat es hauptsächlich auf jene Fälle abgesehen, welche durch Diätfehler entstanden sind. Bei einem gewissen Regimen gehen die meisten derartigen Erkrankungen ohne jeglichen Arzneigebrauch

in wenig Tagen in Genesung über. Unter solchen Umständen ist desshalb jenes Verfahren als ein verwerfliches zu bezeichnen, wo man ohne Weiteres mit einem Brechmittel beginnt, und unter Umständen auch noch ein Abführmittel folgen lässt. Auf diese Weise sind ohne Zweifel schon mehr Magenkatarrhe verschlimmert als geheilt worden!

Die Aufstellung des Speisezettels hat sich ganz allein nach der Art des Diätfehlers zu richten. Ein durch Verkältung (Gefrorenes, kaltes Getränk in grossen Schlücken) erzeugter Magenkatarrh, für welchen starke Verschleimung im Rachen und Schnupfen besonders characteristische Erscheinungen sind, wird durch warme, flüssige Nahrung in kleinen Quantitäten alsbald erträglicher. Der Kranke esse alle 4 Stunden etwa 250 Grm. warme Fleischbrühsuppe mit einer Einlage aus dem Thierreiche (Näheres in dem Zusatze zum Speisezettel Nr. 2 Seite 22). Die Suppe darf hier nicht fade sein; man muss ihr vielmehr durch Zusatz von einem Esslöffel voll Bratenjus einen pikanteren Geschmack geben. Fade Speisen verursachen bei solchen Kranken Eckel, wenn nicht gar Erbrechen, und bleiben in dem etwas unthätigen Magen gerne unverdaut liegen, so dass sich Gährungen einstellen können. Heisse, schweisstreibende Getränke (Pfeffermünzthee u. dgl.) sind nicht am Platze; die hohe Temperatur der Speisen und Getränke ist ja bekanntlich selbst eine häufige Ursache von Magenkatarrhen, auch macht solch' ordinäres Zeug jedem anständigen Menschen Eckel.

Ist die Krankheit durch Ueberladung des Magens oder durch den Genuss einer schwer verdaulichen, überhaupt schädlichen Speise entstanden, in welchem Falle ein überaus lästiger Stirnkopfschmerz das bezeichnendste Merkmal abgibt, so können zwei Fälle eintreten: Der Kranke hat weder Eckel, noch Brechneigung, wohl aber eine vollständige Abneigung gegen alle Speisen. Das sind jene Fälle, wo zu gewissen Restaurationsmitteln (Häring, Caviar, Gulasch u. dgl.) gegriffen zu werden pflegt, aber nur von Neulingen, denn alte Practiker wissen wohl, dass hiedurch die Sache nur verschlimmert, jedenfalls verlängert wird. Besser fahren Jene, welche wenigstens einen Tag lang vollständig fasten. In der Regel gehen inzwischen die schädlichen Ingesta weiter nach abwärts, um schliesslich als besonders übelriechende Fäces entleert zu werden, womit dann die ganze Krankheit beendigt zu sein pflegt. Länger als einen Tag zu fasten, ist überflüssig, ja nachtheilig. Am 2. Tag soll der Kranke die III. Kostclasse erhalten, wie sie Seite 27 näher angegeben ist, allerdings in etwas schwächeren Portionen. Nach jeder kleinen Mahlzeit wird er sich besser fühlen, als wenn er ganz nüchtern bleibt.

In anderen Fällen ist Brechneigung vorhanden; diese zeigt an, dass die Materia peccans den Retourweg antreten will. Unter diesen Umständen wird am besten vomitus vomitu curatur, worüber im 8. Capitel das Nähere zu lesen ist.

In noch andern Fällen geht ein Theil der schädlichen Stoffe abwärts; der Katarrh pflanzt sich

auf den Darmcanal fort, es entsteht Leibschneiden und Diarrhoe, welche dann, wenn nun exacte Diät gehalten wird, die Krankheit beschliesst. Das geht aber schon nicht mehr so schnell wie in den vorher angezogenen Fällen, diese Magenkatarrhe dauern schon eine Woche und darüber.

Was nun die einzelnen, bei dieser Krankheit besonders hervorragenden Symptome anbelangt, so ist hierüber Folgendes zu bemerken: Gegen das manchmal sehr lästige Kopfweh vermögen kalte Umschläge gewöhnlich nicht viel; dagegen verschafft eine Tasse (200 Grm.) schwarzer, leichter Aufguss-Kaffee, mit etwa 6 Tropfen Citronensaft versetzt und kalt getrunken, fast augenblickliche Linderung. Zu bemerken ist, dass solches Kopfweh namentlich bei jenen Magenkatarrhen sich einzustellen pflegt, welche durch Ueberladung des Magens erzeugt uud mit Brechneigung verbunden sind. Desshalb lassen die Schmerzen immer nach, sobald die Materia peccans durch Erbrechen entleert worden ist.

Es ist durchaus nicht richtig, dass bei allen acuten Magenkatarrhen starker Durst auftritt. Das kommt nur dann vor, wenn die Krankheit durch den Genuss einer stark gesalzenen Speise (Pöckelfleisch, Häringe, Käse u. dgl.) hervorgerufen wurde. In solchen Fällen ist frisches Wasser das allein zuträgliche Mittel zum Durstlöschen; säuerliche Getränke vermögen, selbst in grösserer Verdünnung, die ohnehin schon gereizte Magenschleimhaut noch

mehr zu beschädigen. Von verschiedenen Seiten werden auch kohlensaures Wasser oder Champagner in Eis empfohlen. In kleinen Quantitäten üben diese Getränke einen wohlthätigen Einfluss; gewöhnlich kommen aber Ueberschreitungen der vorgeschriebenen Quantitäten vor. Vermehrte Schleimsecretion, namentlich im Rachen, zeigt alsdann eine Zunahme des acuten Magenkatarrh's an. Dies ist namentlich der niederen Temperatur zuzuschreiben, welche in der Regel solche Getränke haben.

Sollte bei einem acuten Magenkatarrhe jemals die Magengegend ungewöhnlich empfindlich werden (ein seltener Fall!), dann trage man die mit warmem Wasser gefüllte Blechkapsel, welche im 18. Capitel näher beschrieben ist. In Ermangelung einer solchen Kapsel müssen die auf gewöhnliche Art gemachten feuchtwarmen Umschläge genügen.

Wenn die Erscheinungen einer Magenversäurung auftreten, so ist nach denjenigen diätetischen Regeln zu handeln, welche im 15. Capitel zusammengestellt sind.

Wird der acute Magenkatarrh vernachlässigt, oder wiederholt er sich öfters, dann kommt es zuletzt zu einem Uebel, welches, wenn es auch sonst noch auf einen geeigneten Boden fällt, zu den hartnäckigsten Krankheiten zählt, die den Menschen überhaupt befallen können — zum chronischen Katarrh des Magens. Sonst findet man aber diese Krankheit überall und — nirgends; man trifft

sie bald isolirt, bald als Complication anderer Magenleiden, bald auch bei Krankheiten anderer Organe (Leber-, Herz-, Lungenleiden), also überall da, wo eine Blutstauung besteht. Dem Theoretiker mag die Tantalusqual überlassen bleiben, den chronischen Magenkatarrh, diesen Proteus in seinen Erscheinungen, als ontologisches Krankheitsbild zu ergründen; — der Practiker aber wird stets sein Heil darin suchen, dass er das gerade vorwaltende Symptom auf diätetischem Wege beschwichtiget. Ueber die diätetische Behandlung der wichtigsten Vorkommnisse bei einem chronischen Magenkatarrh ist bereits in verschiedenen Capiteln (4—15) das Nöthige mitgetheilt worden. Dem ist hier nur noch Weniges beizufügen:

Beim chronischen Magenkatarrh soll man nie übersehen, dass das „Mediciniren“ in keiner anderen Krankheit soviel Schaden stiftet als hier. Die meisten Arzneistoffe entfalten auf die entzündete Schleimhaut einen neuen, nachtheiligen Reiz. Weit nützlicher erweisen sich in der Regel die Brunnencuren, namentlich Karlsbad. Desshalb sind auch seit vielen Jahren unter allen Kranken, welche in Karlsbad ihr Heil suchen, jene mit chronischem Magenkatarrh am zahlreichsten vertreten. In Karlsbad werden nicht nur fast alle für sich bestehenden chronischen Magenkatarrhe, sondern auch viele von den complicirten Formen geheilt. Jene chronischen Magenkatarrhe, welche noch mit einer Leberhyperämie verbunden sind, passen dann ganz besonders für Karlsbad, wenn zugleich habituelle

Stuhlverstopfung vorhanden ist. Bei den chronischen Magenkatarrhen, welche mit Gallenstauung (Icterus) verbunden sind, die von einem Katarrh der Gallenwege und mittelbar von einem Katarrh des Zwölffingerdarmes herrühren, leistet Karlsbad ebenfalls vorzügliche Dienste. Auch jene Magenkatarrhe, welche schon mit einer fettigen Infiltration (nicht fettigen Degeneration!) der Leber verbunden sind, werden bei entsprechender Besserung des Lebenswandels in Karlsbad geheilt.

---

17. Capitel.

Magengeschwüre.

Zwei Arten von Geschwüre kommen am Magen vor, die katarrhalischen und das perforirende (runde, chronische) Magengeschwür. Die ersteren sind entweder tiefer gehende, folliculäre Geschwürchen, oder flache, ausgebreitete Erosionen. Das perforirende Geschwür hat einen ganz eigenthümlichen Verlauf und Character, worüber wir später zu reden haben werden.

Die Erkenntniss der verschiedenen Geschwüre des Magens ist keine so leichte Sache, wie man auf den ersten Blick vielleicht glaubt, namentlich können die katarrhalischen Geschwüre wohl kaum einmal ganz sicher diagnosticirt werden; man kann

blos vermuthen, dass solche vorhanden, wenn der Katarrh schon Jahr und Tag gedauert hat.

Bei den katarrhalischen Geschwüren kommt es höchst selten zu einer Blutung und jedenfalls nie zu einer solchen Blutung, dass ganze Massen von Blut erbrochen werden, oder durch den Stuhl abgehen. So etwas beobachtet man dagegen regelmässig beim perforirenden Geschwüre, weil dieses viel tiefer gehende Zerstörungen anrichtet, Zerstörungen, bei denen die Wandungen von Gefässen erheblicheren Volumens angenagt werden.

Das perforirende Geschwür, welches meist in den besten Lebensjahren, mehr bei Frauen als bei Männern vorkommt, wird entdeckt, wenn Kranke, welche schon längere Zeit die Symptome eines chronischen Magenkatarrh's verspürt haben, plötzlich einmal Blutbrechen bekommen oder durch Blut schwarz gefärbte Stühle, oder auch Beides zugleich. (Näheres über die Magenblutungen siehe übrigens im 12. Capitel). Ferner hilft zur Diagnose des perforirenden Magengeschwüres der dabei vorkommende eigenthümliche Schmerz in der Magengrube, über dessen Qualität im 6. Capitel ausführlicher gesprochen wurde.

Alle Kranken, welche an einem perforirenden Magengeschwüre leiden, wissen von Blutbrechen oder von pechschwarzen Stühlen zu erzählen, oft aus langer Zeit her. Wenn nämlich mit einem solchen Geschwüre nicht noch ein ausgebreiteter Katarrh der Magenschleimhaut verbunden ist, — und dies ist ganz selten der Fall, der Katarrh be-

schränkt sich meistens nur auf die nächste Umgebung des Geschwürs — dann können merkwürdiger Weise oft Monate lang alle Störungen in der Verdauung u. s. f. so sehr in den Hintergrund treten, dass sich der Kranke ganz gesund fühlt, bis wieder ein unbedeutender Diätfehler diese angenehme Täuschung aufklärt und den ganzen Sturm von Beschwerden auf's Neue hervorruft, namentlich wiederum eine Magenblutung.

Das perforirende Magengeschwür ist eine häufigere Krankheit, als man vielleicht glaubt. Wenn man bei Sectionen den Magen fleissig untersucht, so wird man gar oft überrascht von Narben geheilter Magengeschwüre, in Fällen, wo man sie gar nicht vermuthet, wo die Anamnese gar nicht darauf geführt hat. Es geht hieraus zugleich auch hervor, dass dieses Geschwür sehr häufig heilt, dass also nur der geringste Theil derselben den Magen durchfrisst!

Die Unterscheidung eines perforirenden Geschwürs im Zwölffingerdarm von einem solchen im Magen ist schwer, da beiden viele Symptome gemeinsam sind, namentlich das Hauptsymptom, die Blutung. Wenn jedoch solche Erscheinungen bei einem Individuum vorkommen, welches schon einmal icterisch war, oder noch ist, dann kann man vermuthen, dass der Sitz der Krankheit im Duodenum sei, von welchem aus sich gerne eine Erkrankung der Gallengänge mit Unwegsamkeit derselben entwickelt, die eben zum Icterus katarrhalis führt.

Diätetische Behandlung der Magen-Geschwüre.

Während man vor Altem in dieser Krankheit die Arzneibehandlung als die Hauptsache, die diätetische dagegen nur als eine Nebensache betrachtete, wird heut zu Tage der Stiel geradezu umgekehrt, es wird von der Diät Alles gehofft; die Medicamente werden nur noch vereinzelt und als palliative Mittel gegen einzelne Symptome gebraucht, so die narcotischen Mittel gegen den Schmerz, das kohlensaure Natron gegen das Sodbrennen, der Alaun als blutstillendes Mittel u. s. w. Von den specifischen Heilmitteln (Arg. nitric, Magister. Bismuth. u. s. w.) wollen Viele geradezu gar nichts mehr wissen.

Unter den diätetischen Heilmethoden behauptet die Milchcur immer noch den ersten Rang.

Ueber die Milchdiät hat bereits das 1. Capitel Seite 7 u. f. das Nähere mitgetheilt. Ich möchte Dem nur noch die Bemerkung beifügen, dass ich das dort angegebene Verfahren seit einer langen Reihe von Jahren geübt und auch zum Theil schon im 1869er Berichte über meine Heilanstalt für Magenkranke veröffentlicht habe. Als ich im Jahre 1871 den Aufsatz von Ziemssen über die Behandlung des Magengeschwürs zu Gesicht bekam, gewährte es mir desshalb eine grosse Freude und eine angenehme Beruhigung, von einer solchen Autorität ganz die gleichen Grundsätze anerkannt zu finden.

Mit der Milchdiät wird fast immer auch der Gebrauch des Karlsbader Wassers verbunden und zwar in der S. 12 näher beschriebenen Art und Weise. Ziemssen erklärt die Heilwirkung die-

ses Wassers in besagter Krankheit auf folgende Art: Die Umgebung des Magengeschwürs ist gewöhnlich katarrhalisch afficirt und der Katarrh hat häufig Uebersäurung des Magens zur Folge. Stark saurer Magensaft frisst das Geschwür an und hemmt die Granulationsbildung, also auch die Heilung. Solcher Magensaft muss demnach von Zeit zu Zeit verdünnt oder neutralisirt werden; dies geschieht am besten durch das Karlsbader Wasser. Ausserdem ist aber auch noch der Gehalt an Salzen bei diesem Mineralwasser sehr in Anschlag zu bringen: Das kohlensaure Natron bindet nicht nur überschüssige freie Säure, sondern beugt auch ferneren sauren Gährungen vor. Das schwefelsaure Natron und das Kochsalz tragen zur regelmässigeren Entleerung des Magens nach abwärts bei. Während dann auch noch die hohe Temperatur des Wassers als (schmerzlindernde) Heilpotenz anzusehen ist, können dagegen die anderen Salze sowie die Kohlensäure des Mineralwassers nicht als Mithelfer bei diesem Heilungsvorgange betrachtet werden. Das versandte Karlsbader Wasser, welches von Vielen auf seinen natürlichen Temperatur-Grad erwärmt wird, verliert beim Erwärmen die Kohlensäure fast ganz und bleibt trotzdem gleich heilkräftig.

Es gibt aber auch Fälle, wo die Milchdiät nicht gut thut; das Nähere hierwegen ist bereits im 1. Capitel (Seite 13) bemerkt worden. In solchen Fällen muss ein Speisezettel zusammengesucht werden, der flüssige, kräftig nährende Spei-

sen enthält; Speisen, welche die Magenschleimhaut weder mechanisch noch chemisch zu reizen vermögen, und namentlich auch nicht zur Säurebildung tendiren. In erster Reihe steht ein neues, für die diätetische Behandlung der Magenkrankheiten, insbesondere des Magengeschwürs wahrhaft epochemachende Nahrungsmittel, die

Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution. Leube ging bei der Erfindung derselben von folgenden Gesichtspunkten aus: Die leicht verdaulichsten Nahrungsmittel sind begreiflicherweise die Peptone selbst, welche ausserhalb des Magens dargestellt, also fertig verspeist werden. Bei den fertig verspeisten Peptonen werden dem mechanischen Theile des Verdauungsprozesses alle möglichen Bequemlichkeiten gemacht, es wird so zu sagen die erste chemische Instanz extra muros erledigt. Leube und Rosenthal suchten die Peptonisirung des Fleisches auf folgende Art zu Stande zu bringen:

„1000 Grm. von Fett und Knochen ganz freien Rindfleisches werden fein zerhackt in einen Thon- oder Porcellantopf gebracht und mit 1000 CCtmtr. Wasser und 20 Grm. Acid. hydrochlor. pur. angesetzt. Das Porcellangefäss wird hierauf in einen Papin'schen Topf gestellt, mit einem fest schliessenden Deckel zugedeckt und die Masse zunächst 10—15 Std. gekocht, während den ersten Stunden unter zeitweiligem Umrühren. Nach genannter Zeit nimmt man die Masse aus dem Topfe und zerreibt sie in einem Mörser, bis sie emulsionsartig aussieht. Hierauf wird sie noch 15—20 Std. lang gekocht, ohne

dass der Deckel des Papin'schen Topfes gelüftet wird, dann wie eine Saturation bis fast zur Neutralisation mit Natr. carbon. pur. versetzt und endlich bis zur Breiconsistenz eingedampft, in 4 Portionen (je 250 Grm. Fleisch) abgetheilt und in Büchsen verabreicht."

Leube bemerkt über Gebrauch und Wirkung der Fleischsolution Folgendes: Die Fleischsolution lässt man bald pur, bald in Fleischbrühe geniessen; manchmal wird auch — zur Geschmackverbesserung — Fleischextract zugesetzt. (Näheres steht auf den Blechbüchsen, in welchen das Präparat verschickt wird). — Die Fleischsolution schmeckt angenehm, doch nicht so pikant wie das Liebig'sche Fleischextract. Vermöge ihrer weichen, schwammigen Consistenz übt sie niemals eine mechanische Beleidigung der Magenwandungen. Die Fleischsolution ist sehr nahrhaft; sie enthält alle Bestandtheile des Fleisches, steht also weit höher als das Liebig'sche Fleischextract. Die Fleischsolution ist sehr leicht zu verdauen wegen ihrer zarten Beschaffenheit. Das Präparat ist sehr haltbar.

Der Verfasser hat schon ziemlich zahlreiche Versuche mit der Fleischsolution gemacht. Dieselben bestätigten bis jetzt Alles, was Leube mitgetheilt hat. Es bleiben nur folgende Missgeschicke zu erwähnen: Wunderliche Leute, und das sind ja bekanntlich die meisten Magenkranken, finden das Aussehen der Fleischsolution unappetitlich, ja eckelerregend, so dass man gut thut, ihnen wenigstens den Anblick der Speise zu ersparen. Auch den Geschmack wollten Manche nicht angenehm finden; ich war fast immer genöthigt, der Fleischsolution, noch

Leube's eigener Angabe, etwas Liebig'sches Fleischextract zuzusetzen. In diesem Falle hat man aber dann durchaus keine so reizlose Speise mehr, wie man es mit der Fleischsolution beabsichtigt. Das Liebig'sche Fleischextract enthält bekanntlich soviel von den Fleischsalzen, dass man dasselbe fast mehr als ein Gewürz für Fleisch- und andere Saucen bezeichnen kann, denn als nährenden Stoff. Die besten Geschäfte machte ich, wenn ich die Fleischsolution in gewöhnliche Fleischbrühe einrühren liess. Dies ist dann in der That eine kräftig nährende, wenig reizende und auch noch gut schmeckende Kost für Magenkranke.

Wenn Leube die Fleischsolution bei Magengeschwüren anwendet, so beobachtet er folgendes Verfahren: Der Kranke liegt 2 bis 3 Wochen lang im Bett, macht Tag's über heisse Kataplasmen, Nachts einen Priesnitz'schen Umschlag über's Epigastrium, geniesst täglich eine Büchse Fleischsolution (= $^1/_2$ Pfund Rindfleisch) und 2 Töpfchen Milch mit feingestossenem, eingeweichtem Zwieback. Nach 2—3 Wochen wird wieder allmälig zu consistenterer Nahrung übergegangen, in der Annahme, dass die Heilung des Geschwürs genügend vorangeschritten sei.

Bei weitem in den meisten Fällen von Magengeschwüren ist es geboten, dem Magen möglichst viel Ruhe zu verschaffen. Dies geschieht, wenn man einen anderen Weg zur Nahrungseinfuhr wählt. In keiner anderen Krankheit sind die ernährenden Klystiere mehr angezeigt, als bei dem Magengeschwüre. Wir verweisen hierwegen auf das 3. Capitel, in welchem diese Klystiere ausführlich besprochen sind.

Erst nachdem mindestens 14 Tage rein nichts mehr von den Beschwerden, welche das Magengeschwür verursachen kann, empfunden worden, darf ein Versuch mit dem Speisezettel 2 (S. 22) gemacht, und erst nach weiteren 14, ganz ruhigen Tagen zum Speisezettel Nr. 3 (Seite 27) übergegangen werden.

Dies war die Lebensweise beim Magengeschwür im Allgemeinen. Von den einzelnen Erscheinungen, welche bei dieser Krankheit ganz besonders in den Vordergrund treten können, ist die Magenblutung bei weitem die wichtigste. Ueber das hiebei nöthige diätetische Verfahren ist bereits im 12. Capitel abgehandelt worden.

Wenn bei einem Magengeschwüre kardialgische Anfälle eintreten, so müssen die Kranken kleine Quantitäten erwärmten Karlsbader Wassers trinken. (In Karlsbad werden in solchen Fällen die wärmeren Quellen verordnet). Im Uebrigen siehe das 6. Capitel.

In jenen Fällen, wo nach Heilung von Geschwüren Narben am Pylorus entstanden sind, die den Fortgang des Mageninhaltes hindern, muss vor Allem die Nahrungsmenge beschnitten werden. Dies geschieht am besten, indem man kleine Mahlzeiten macht, aber deren Zahl vermehrt. Namentlich sollten auch einige Mahlzeiten für die Nachtzeit eingeführt werden; auch wäre allenfalls ein Versuch mit der Brown-Ségard'schen Methode gerechtfertigt, von welcher oben S. 5 die Rede gewesen.

Die Magenausdehnung durch Ansammlung von Flüssigkeiten erheischt bisweilen die Anwendung der Magenpumpe, aber hier mit der grössten Vorsicht!

Der träge Stuhlgang macht nicht nur Denjenigen, welche noch am Magengeschwüre leiden, sondern auch den dessfallsigen Reconvalescenten viel zu schaffen. So lange das Geschwür nicht geheilt ist, sollte man nicht einmal an ein innerliches Abführmittel denken, geschweige denn ein salziges (Bitterwasser) verordnen. Nur die eröffnenden Klystiere haben keine Gefahr. Selbst bei Reconvalescenten (welche es aber schon wochenlang sein müssen) darf allenfalls für den Speisezettel nur das Mildeste von Demjenigen eingeschaltet werden, was im 9. Capitel zusammengestellt ist. Und immerhin ist auch nicht zu übersehen, dass bei oben besagter Diät keine reichlichen Stuhlentleerungen zu erwarten, und dass ferner bei dem geringen Abgange, welchen eine solche Diät hinterlässt, die Beschwerden des angehaltenen Stuhles kaum nennenswerth sind; man braucht, kurz gesagt, hier lange nicht so rasch mit eröffnenden Mitteln zu kommen, als es in der Regel die Kranken haben möchten.

Die von einem Magengeschwüre Genesenen sind zwar durch die, oft monatelang eingehaltene, strenge Diät an eine gewisse Ordnung gewöhnt; dennoch wird es nicht überflüssig sein, denselben für alle Zukunft ein exactes Leben anzuempfehlen. Die Beispiele von der Wiederkehr solcher Geschwüre sind leider nicht so selten, allerdings wohl nur desshalb,

weil auch die diätetischen Sünden nicht so selten sind. Man hat die Wiederkehr von Magengeschwüren beobachtet auf ein zu kaltes oder zu warmes Getränk, auf eine Ueberladung des Magens, auf eine Beschädigung des Magens durch Druck und Stoss auf die Magengrube u. s. w.

---

18. Capitel.

Magenkrebs.

Das Studium der Aetiologie des Magenkrebses liefert für die Aufstellung geeigneter Speisezettel wenig oder gar kein Material; wichtiger sind in dieser Beziehung diagnostische Winke darüber, ob die Krankheit überhaupt schon ausgebildet sei, oder ob man es mehr mit derem Vorgänger und Begleiter, mit dem chronischen Magenkatarrhe, zu thun habe.

Wenn zu den Erscheinungen des chronischen Magenkatarrh's noch ein Erbrechen von kaffeesatzähnlichen Massen kommt, wenn es eine bejahrte anämische Person, mit hydropisch angeschwollenen Füssen, betrifft, welche die bekannte Krebsphysiognomie darbietet, dann kann schon ein Magenkrebs vermuthet werden. Die Diagnose wird aber ausser

allen Zweifel gesetzt, sobald sich die Krebsgeschwulst fühlbar macht. Es lässt sich nämlich in den meisten Fällen durch die Bauchdecken in der Magengrube oder — bei grossen, wegen ihrer Schwere sich senkenden Krebsgeschwülsten — auch unterhalb der Magengrube, bis gegen den Nabel hinab, eine harte, unebene Geschwulst entdecken. Unter hundert Fällen hat der Krebs in neunundneunzig seinen Sitz am Pylorus. Wäre dies ausnahmsweise einmal nicht der Fall, dann könnte man ihn auch nicht durch die Bauchdecken auf die besagte Weise fühlen, und es sind in der That auch Fälle bekannt, wo erst durch die Section die Diagnose aufgeklärt wurde. Wer jedoch schon mehrere derartige Kranke gesehen hat, wird gleich durch den allgemeinen Eindruck auf den richtigen Weg der Diagnose geleitet werden.

Noch sei es mir vergönnt, einiger Erscheinungen zu gedenken, welche ich vielfach beobachtet habe und von denen anderwärts selten die Rede ist:

Da die meisten Geschwüre, namentlich die Krebsgeschwüre, ihren Sitz am Pylorus haben, so schlafen solche Kranke auf der linken Seite besser als auf der rechten, weil in ersterer Lage der Inhalt des Magens mehr von der kranken Stelle sich wegmacht, welche sonst dadurch mechanisch oder chemisch gereizt würde.

Der Magensaft wird aus den Laabdrüsen abgeschieden. Diese sind auf allen anderen Stellen des Magens reichlicher vorhanden als am Pylorus. Daher kommt es, dass eine so schwere Erkrankung wie z. B. der Magenkrebs, der seinen Sitz meistens am Pylorus hat, oft längere Zeit verhältnissmässig geringe Störungen in der Verdauung bewirkt, wenn nicht etwa der meist noch vor-

handene chronische Katarrh des Magens eine grössere Partie der Magenschleimhaut in ihrer Function beeinträchtigt.

Beim Pyloruskrebs ist das im normalen Zustande von Zeit zu Zeit erfolgende Oeffnen des Pförtners — um im Verlaufe der Verdauung den Speisebrei schuckweise in den Darm übergehen zu lassen — mangelhaft, und es steht meist längere Zeit an, bis wieder einmal ein solches Oeffnen des Pförtners und Entleeren des Magens erfolgt. Ja es kann sogar der Fall eintreten, dass die Krebsmasse diesen Theil des Magens ganz ergreift und in eine starre Masse verwandelt, so dass die erwähnte Bewegung gar nicht mehr möglich ist. In solchen Fällen bleibt der Pförtner eine constante Oeffnung, welche aber in der Regel beträchtich verengert ist. Die volksthümliche Benennung „Magenschluss" ist somit nicht ganz ungeeignet. Da also der Pförtner immer offen steht, so können sich fortwährend kleine Portionen des Mageninhaltes, welche noch gar nicht verdaut sind, in den Darmcanal entleeren. Solche Substanzen wirken in hohem Grade reizend auf die Darmschleimhaut, rufen bald einen Darmkatarrh hervor, von dem die erschöpfenden Diarrhoen herrühren, die schliesslich zum Hydrops führen.

Diät beim Magenkrebs.

Was sollen wir nun über die diätetische Behandlung einer solchen Krankheit sagen? Fällt denn da auch gar Alles unter das fatale „non possumus?" In keiner Krankheit vermag die rein diätetische Behandlung soviel zur Linderung der Beschwerden des unheilbaren Leidens beizutragen, wie beim Magenkrebs. Und sollte je einmal ein Missgriff in der Wahl eines Speisezettels gemacht werden, so wird dies gewiss nicht soviel Ungemach

anrichten wie das Experimentiren mit Arzneistoffen, namentlich mit den s. g. „specifischen Mitteln“ gegen den Magenkrebs. Der Verfasser, allsgemach ein alter Practiker, der es unter allen Verhältnissen wenigstens ehrlich mit der leidenden Menschheit gemeint hat, weiss keine Worte zu finden für den Eindruck, den es auf ihn machte, als er las, wie noch in allerneuester Zeit sogar ein klinischer Lehrer ein specifisches Heilmittel gegen Magenkrebs gefunden haben will!

Im Anfange, wo in der Regel die Diagnose noch dunkel ist, wo man nichts Bestimmtes hat als die Symptome des chronischen Magenkatarrhs, wird man auch an keine andere Diät zu denken haben, als an die, für letztgenannte Krankheit schon oben (Cap. 16) angegebene. Aber auch noch später finden sich manche derartige Kranke beim Speisezettel Nr. 3, allerdings unter Ausschluss der Gemüse und Salate, behaglicher als bei den ganz reizlosen Dingen des 1. und 2. Speisezettels.

Abwechslungen erheischen die zwei wichtigsten Symptome, das Erbrechen und der Magenschmerz. Wir verweisen hierwegen auf das 6. und 8. Capitel.

Blutspuren kommen im Erbrochenen oft vor, haben hier aber gewöhnlich nicht so viel zu bedeuten, wie beim Ulcus. Sollte jedoch wider Erwarten einmal eine grössere Menge Blutes kommen, so muss ebenfalls rasch gehandelt werden nach den Regeln, wie sie schon im 12. Capitel zusammengestellt sind.

In keiner anderen Krankheit, ausser allenfalls noch beim perforirenden Geschwüre, wird man so oft mit ernährenden Klystieren operiren müssen wie beim Magenkrebs. (Näheres im 3. Capitel).

Kommt es in Folge einer Pylorussthenose zuletzt zu einem förmlichen Stuhlmangel und zu beträchtlichen Ansammlungen im Magen, welche sehr bedeutende Schmerzen verursachen, so kann durch vorsichtige Anwendung der Magenpumpe dem Kranken, wenigstens vorübergehend, bedeutende Linderung verschafft werden.

In dieser langwierigen Krankheit sind bei verschiedenen Vorkommnissen Umschläge auf die Magengegend (warme bei Magenschmerzen, kalte bei Blutungen u. s. w.) das immer wieder hervorgeholte Solamen, und Nichts eignet sich hiezu besser als die Magenkapsel.

Da dieser Apparat noch ziemlich wenig bekannt ist, obgleich er für die Therapie der Magenkrankheiten überhaupt grossen Werth hat, so dürfte es am Platze sein, hier eine solche Beschreibung desselben zu geben, dass jeder Blechner eine solche darnach fertigen kann: Zwei tellerförmige, an ihren Rändern zusammengelöthete Stücke von Weissblech (20 Ctmtr. breit, 34 Ctmtr. lang), umschliessen einen durchweg 2 Ctmtr. tiefen Raum. Die Kapsel ist in ihrer Längenachse so gewölbt, dass sie, auf den Tisch gelegt, in der Mitte 4 Ctmtr. von der Tischplatte absteht. Vermöge dieser Wölbung liegt die Kapsel exact auf der Magengegend auf. In der Mitte des oberen Randes befindet sich eine, mit einem Kork verschliessbare Oeffnung; auf den Seiten zwei kleine Ringe von Messingdraht. Beim Gebrauche wird die Kapsel, je nachdem man warme oder kalte Umschläge machen

will, mit kochendem oder Eiswasser gefüllt. An den Ringen wird die Schnur befestigt, vermittelst welcher man die Kapsel am Halse aufhängen kann. Der Kranke trägt dabei seine Kleider wie sonst und ist in vielen Beschäftigungen dadurch nicht im Geringsten gehindert. Ein grosser Vorzug dieses Apparates bleibt auch der, dass die Umschläge längere Zeit ihre Temperatur beibehalten.

---

19. Capitel.

Magenerweiterung.

Der Pylorus wird am häufigsten durch Krebsgeschwülste oder Geschwürsnarben, seltener durch Polypen, entzündliche Anschwellung, reine Hypertrophie oder durch Geschwülste in der Nachbarschaft verengert. Die nächste Folge der Pylorussthenose ist begreiflicherweise eine Erweiterung des Magens. Diese hat nur in seltenen Fällen eine andere Ursache; nur in seltenen Fällen ist sie angeboren oder durch lange fortgesetzte Ueberladung, durch Gasanhäufung, Erschlaffung der Magenwände in Folge von Entzündung oder heftiger Erschütterung erzeugt. Als secundäre Erscheinung kommt Magenerweiterung vor bei verschiedenen Krankheiten des Rückenmarks und des Gehirns, sowie beim Typhus, bei der Cholera u. dgl.

Die Magenerweiterung wird durch folgende Erscheinungen erkannt: Vor Allem beobachtet man

eine Auftreibung der oberen Bauchgegend bis hinab gegen den Nabel, während die Unterbauchgegend eingezogen erscheint; bei einer hochgradigen Magenerweiterung ist der ganze Bauch aufgetrieben. Bei der (selten vorkommenden) partiellen Magenerweiterung (am fundus) zeigt nur die linke Hälfte der Oberbauchgegend eine Auftreibung. Nicht selten sieht man an den Bauchdecken die Magenbewegungen, ja man kann sogar manchmal die Conturen des Magens erkennen. Am Magen selbst fühlt man bisweilen eine Art von Fluctuation, und hört, was noch bezeichnender ist, während der Kranke trinkt, ein eigenthümliches Plätschern im Magen. Solche Kranken müssen sich oft massenhaft erbrechen, meistens Nachmittags, ein Paar Stunden nach dem Mittagessen (weil dieses in der Regel die reichlichste Mahlzeit ist). Bezeichnend sind hiebei die starken, sichtbaren Muskelcontractionen. Wenn eine Pylorussthenose die Magenerweiterung bedingt, so kommen im Erbrochenen nie Dinge aus dem Darmbereiche jenseits des Pylorus vor, also namentlich nie Galle. In allen Fällen sind die Stuhlentleerungen selten und ungewöhnlich klein.

Der Percussionston richtet sich nach der Lage der Patienten und nach der Beschaffenheit des Mageninhaltes, ist somit sehr variabel und von keinem sonderlich grossen diagnostischen Werthe. Immerhin sollte sie in verschiedenen Stellungen und auch nach künstlicher Auftreibung des Magens vorgenommen werden.

Weit wichtiger ist die Sondirung des Magens, bei welcher man aber nicht nur darauf zu achten hat, wie tief die Sonde eindringt, sondern auch, wo deren Spitze durch die Bauchdecken zu fühlen ist. Vorsicht!!

Es ist leicht begreiflich, dass solch' ausgedehnte und erschlaffte Magenwandungen mangelhaft resorbiren müssen; desshalb leidet auch die allgemeine Ernährung, daher die Abmagerung solcher Kranken.

Häufig klagen diese Kranken über Kopfweh, Herzklopfen, Athemnoth und werden oft von Krämpfen und Ohnmachten befallen. Eigenthümlich ist auch ein hohes Angstgefühl und merkwürdig ist ferner, wie bald solche Leute beim Bergsteigen vom Schwindel befallen werden.

Wenn nicht gerade Erbrechen eintritt, so kommt es, da ja der Weg nach abwärts erschwert ist, zur Stagnation der aufgenommenen Nahrung; diese geht darauf allerhand Zersetzungen ein, über deren Erscheinungen und Folgen der Leser bereits in verschiedenen Capiteln (11, 14 und 15) Mittheilungen erhalten hat.

Gemeiniglich sind die Beschwerden der Magenerweiterung nicht anhaltend; es können Wochen ja Monate verstreichen, bis wieder einmal Magendrücken, Sodbrennen, saures Aufstossen, Erbrechen, Stuhlverstopfung etc. auftreten. Dann dauert aber solches Uebelbefinden gewöhnlich auch wieder längere Zeit.

Obgleich hier die Evacuationstherapie, welche hauptsächlich durch Kussmaul zur Geltung gebracht wurde, entschieden das Wichtigste ist, so darf man doch auch die diätetischen Massregeln nicht unterschätzen. Es liegt nicht innerhalb der Grenzen dieses Buches, sich darüber zu verbreiten, ob die Magenentleerung durch eine Saugspritze oder durch einen Heber geschehen soll; wir haben es vielmehr nur mit dem Tische für solche Kranke zu thun. Bei der Aufstellung der diätetischen Regeln hat man an folgenden Gesichtspunkten festzuhalten: 1) keinerlei Einfuhr darf den Magen ausdehnen; 2) ist für möglichst baldigen Weitergang des Mageninhaltes nach abwärts Sorge zu tragen. Demgemäss wird man sich an folgendes Tischreglement und an folgende diätetische Mittel zu halten haaen: Anstatt der üblichen 3 Mahlzeiten sind täglich 5 einzuführen und zwar 4 für den Tag und eine für die Nacht. Dann müssen aber die einzelnen Mahlzeiten viel kleiner ausfallen. Als Speisen dürfen nur solche gewählt werden, welche schon in kleinen Quantitäten zur Ernährung ausreichen, dabei leicht verdaulich sind und nicht leicht Zersetzungen eingehen, deren Producte (Gase) ein grosses Volumen einnehmen.

Im Besondern wird der Speisezettel lauten:

8 Uhr. Frühstück: Ein weichgesottenes Ei mit (20 Grm.) Weissbrodrinde.

12 Uhr. Mittagessen: 50 Grm. frischen warmen Braten, dazu 20 Grm. Weissbrodrinde.
4 Uhr. Abendessen: Wie 8 Uhr.
8 Uhr. Nachtessen: Wie 12 Uhr.
In der Nacht: 50 Grm. kalten Braten mit 20 Grm. Weissbrodrinde.

NB. Die Braten müssen insgesammt von rothfaserigem Fleische und sehr mager sein. (Näheres S. 30 u. f.).

Jegliches Getränk verboten! Beim heftigsten Durste darf der Kranke den Mund blos mit Wasser ausspülen, ohne es zu schlucken, und, wenn die Noth gar zu gross, nur eine Eispille nehmen. Die Kälte ist überhaupt heilsam, wesshalb Manche den Genuss von Fruchteis anrathen.

Der Verfasser erinnert sich an etliche Kranke der Art, welche gar keine warmen Speisen, sie mochten heissen, wie sie wollten, vertrugen. Selbst die kleinste Portion eines Rostbratens, der sehr zart, gründlich entfettet und nur mit Salz und Pfeffer schwach gewürzt war, verursachte Blähungen, Aufstossen uud wurde gemeiniglich bald wieder durch Erbrechen entleert. In manchen derartigen Fällen nun leistete in der That die von Pétrequin empfohlene Eismilchcur ganz gute Dienste. Diese Cur besteht darin, dass der Kranke nichts Anderes geniesst, als Milch, welche durch Eis nahezu auf den Gefrierpunkt gebracht ist. Man wird gut thun, wenn man, wenigstens in der ersten Woche, gar nicht an die üblichen Essenszeiten denkt, sondern ungefähr alle 2 Stunden ein Weniges von der Eismilch nehmen lässt. Ein halber Liter Milch p. Nychthemeron ist für längere Zeit genügend. Bei älteren Personen, sowie bei Solchen, die bereits Jahr und Tag krank und in Folge dessen

sehr heruntergekommen sind, werden stets nur kurze Versuche mit der Eismilchcur am Platze sein; und bei Kranken, die öfters von kardialgischen Anfällen heimgesucht werden, wird man gar nicht daran denken dürfen. Für diese desparaten Fälle bleibt nichts Anderes übrig, als etwa an dem oben angegebenen Speisezettel in der Art festzuhalten, dass man auch noch Mittags und Abends die warmen Braten weglässt und dafür kleine Portionen kalt gestelltes Wiel'sches Gelée substituirt. Wenn nöthig, habe ich den Magen täglich ausgespült und zwar je nach Umständen mit der Pumpe oder mit dem Heber. Am besten geschah dies Abends, da dann die Kranken in der Regel eine recht ordentliche Schlafnacht bekamen.

Als nicht unwichtige äusserliche Unterstützungsmittel dieser diätetischen Curen sind zu nennen: Kalte Strahldouchen auf die Magengegend, Einreibungen von Branntwein, kalte Frictionen, Electricität sollen den erschlafften Magen zur Zusammenziehung antreiben. Von der Electricität und den kalten Douchen weiss ich hierwegen noch das Beste zu berichten. Dass alle diese Mittel wegzulassen sind, wenn gerade Magenschmerzen vorhanden, ist ohne Weiteres klar.

Man hat auch versucht, durch das Binden des Bauches den erschlafften Magen zu unterstützen; in den meisten Fällen werden aber diese Binden nicht ertragen.

Reizende Abführklystiere sind in verschwenderischer Weise zu gebrauchen, da sie dem Fortgange des Mageninhaltes nach abwärts erheblichen Vorschub leisten.

---

20. Schlusscapitel.

Betrachtungen über das so häufige Vorkommen der Magenkrankheiten und wie Dem abzuhelfen sei.

In vielen Gegenden ist bei einer und derselben Volksclasse die Art zu leben so ziemlich gleich und es sind die desfallsigen Gewohnheiten so tief eingewurzelt, dass die Leute auch dann noch nicht davon ablassen, wenn sie bereits selbst das Fehlerhafte eingesehen; an der widersinnigsten Lebensweise wird mit einer Zähigkeit festgehalten, wie man es sonst nur bei einer unzweckmässigen oder gar lächerlichen Volkstracht beobachten kann. So hat z. B. in unserer und wohl auch noch in mancher anderen Gegend (Leube z. B. meint, in Thüringen sei's am ärgsten!) die Lebensweise so viele Fehler, dass Magenkrankheiten zu den allergewöhnlichsten Plagen gehören.

Für's Erste ist die quantitative Vertheilung der Nahrung auf die verschiedenen Mahlzeiten zu ungleich.

Das Frühstück, welches herkömmlich meist nur aus einer Tasse Milchkaffee mit Brod (und Butter) besteht, ist entschieden unzureichend; es wird desshalb regelmässig Mittags dieser Mangel allzugründlich ausgeglichen. Das Mittagessen soll Alles ersetzen. Von Solchen, welche bereits den Grund zu einer Magenkrankheit gelegt haben,

hört man desshalb regelmässig die Klage, dass es ihnen einige Zeit nach dem Mittagessen immer am unbehaglichten sei. Es ist eben der Magen überladen worden!

Ebenso schlimm ist die Ungleichheit der Intervalle zwischen den verschiedenen Mahlzeiten. So liegen z. B. in der Regel zwischen dem Frühstück und dem Mittagessen 4 Stunden; während zwischen dem Mittag- und Nachtessen sogar 6—7 Stunden verstreichen. Die einzelnen Mahlzeiten müssen eben soweit auseinander liegen, dass man eine vollständige Verdauung annehmen kann, wenn wieder gegessen wird. Im Allgemeinen sind 4 Stunden die richtige Frist.

Bei uns lockt die s. g. gesellige Unterhaltung die Meisten allabendlich in die Bier- und Weinhäuser (Ich bin auch Einer davon). Obgleich der Zweck solcher Gesellschaften statutengemäss ein ganz anderer ist, so kommt doch sehr oft auch vor, dass der Durst allzugründlich gelöscht wird. Bei weitem die meisten Magenkrankheiten, besonders die acuten Katarrhe sind hervorgerufen durch Ueberfüllung des Magens namentlich mit kaltem Getränke. Als keine seltene Errungenschaft aus solchen Unterhaltungen erscheint desshalb derjenige acute Magenkatarrh, welcher unter dem Namen „Katzenjammer“ bei Hoch und Nieder bekannt ist. Im Verlaufe der Zeit, und wenn sich die Sache oft und rasch nacheinander wiederholt, entwickelt sich daraus der chronische Katarrh des Magens.

In manchen Häusern ist es die Einseitigkeit in der Nahrung, welche die vielen Magenleiden verursacht. Im Durchschnitte treffen wir dies auf dem Lande häufiger als in der Stadt. Die Landleute essen zu wenig Fleisch; ihre Nahrung besteht fast nur aus Mehlspeisen, Gemüsen und Kartoffeln. Die Milch, welche auf dem Lande in so guter Qualität zu haben ist, steht beim Landbewohner nicht in dem Rufe einer nahrhaften Speise; der Landbewohner bemisst nämlich die Nahrhaftigkeit der Speisen nach ihrer Consistenz, er meint, Flüssiges könne nie so nahrhaft sein wie Dickes. Daher kommt es, dass die Kinder mit Brei aufgefüttert werden, während die Schweine und Kälber die vortrefflichste Milch zur Mastung bekommen.

Viele Verdauungsstörungen rühren auch von einer fehlerhaften Art zu Essen her; mangelhaftes Kauen, hastiges Verschlingen sind fatale, häufig vorkommende Gewohnheiten. Da wird nicht nur viel mechanische Arbeit dem Magen aufgebürdet, sondern auch der chemische Theil der Verdauung, die Auflösung der Nahrungsmittel, erschwert. Dass ferner fein zertheilte (gründlich gekaute) Speisen die kranke Magenschleimhaut auch mechanisch weniger zu reizen vermögen, als grobe Brocken, ist ohne Weiteres klar. „Der Mensch lebt nicht von Dem, was er isst, sondern von Dem, was er verdaut“: bekannter Spruch! Schon Mancher hat erst wieder durch ein künstliches Gebiss kauen, verdauen und sich gut er-

nähren gelernt, nachdem er Jahre lang mit seinen Stumpen mangelhaft operirt und desshalb immer über Magenbeschwerden zu klagen gehabt hatte.

Ein Druck auf die Magengegend, wie ihn z. B. Leibriemen, Corsetten u. dgl. zu veranlassen vermögen, stört die Magenbewegungen und ist namentlich zur Essenszeit sehr nachtheilig. Es sollten alle Magenkranken während des Essens die Kleider über die Magengegend möglichst locker machen.

Fehlerhafte Temperatur der Nahrungsmittel. Der Verdauungsprozess geht erfahrungsgemäss am besten von Statten, wenn die Temperatur der eingenommenen Nahrungsmittel nicht zu sehr von derjenigen des Blutes (28° R.) abweicht. Sowohl eine zu hohe, als eine zu niedere Temperatur der Speisen beeinträchtigt namentlich die Quellung der Eiweisskörper. Ausser dem störenden Einflusse auf die Verdauung vermögen solche Temperaturgrade auch noch einen nachtheiligen Reiz auf die Magenschleimhaut zu üben. Es sollte desshalb auf dem Tische der Magenkranken nicht nur eine Waage, sondern auch ein Thermometer stehen, damit man alle Speisen und Getränke auch in ihrer Temperatur controliren kann. Alle Speisen sollten die oben genannte Temperatur haben; für die Getränke sind folgende die äussersten Grenzen:

Trinkwasser + 8° R.;
Bier nicht unter + 9° R.;
leichte Weine nicht unter + 10° R.;

starke Weissweine dürfen bis + 6° R. hinunter reichen;
für Rothweine sind + 12° R. geeignet.

A r z n e i c u r e n sind keine seltenen Ursachen von Magenkrankheiten. Bekanntlich werden die meisten Arzneistoffe, also auch jene, welche man gegen andere Krankheiten verordnet, noch immer nur durch den Magen beigebracht; subcutane Injectionen, Arznei-Klystiere, Inhalationen kommen erst in neuester Zeit mehr in Aufnahme. Wer will bestreiten, dass solches „Mediciniren" manche Rupfereien für die Magenschleimhaut absetzt? Von der nicht unbeträchtlichen Anzahl jener Arzneistoffe, welche namentlich dann den Magen verderben, wenn sie planlos lange Zeit fortgegeben werden, sind besonders hervorzuheben: die Mineralsäuren, die meisten Metallsalze, der Alaun, die Gerbsäure, der Alkohol. Diese Stoffe schaden nicht allein durch den bedeutenden Reiz, welchen sie auf die Magenschleimhaut zu üben vermögen, sondern auch durch ihre Eigenschaft, die verdauende Kraft des Magensaftes abzustumpfen. Planlose, nicht controlirte und zu lange fortgesetzte Leberthrancuren haben ebenfalls schon sehr viel Unheil am Magen angerichtet. Noch schlimmer haben jedoch gewirkt: übertriebene Wassercuren, viele Geheimmittel und andere Sächelchen mehr; allein mundus vult decipi ergo —

Das Tabakrauchen stumpft den besten Appetit ab, und ruft eine vermehrte Ausscheidung des Speichels hervor, welcher sofort ausgespuckt wird. Da der Speichel zur Verdauung einer ganzen Classe von Nahrungsstoffen (Stärkemehl) dient, so ist der Nachtheil dieser Ausgabe leicht zu begreifen. Ferner kann der Tabakrauch, wenn er verschluckt wird, einen nachtheiligen Reiz auf die Magenschleimhaut üben. Ausserdem folgen unter Umständen auch toxische Unbehaglichkeiten auf das Rauchen. Derjenige z. B., welcher die Cigarre so ausschlotzt, wie ein Bremenser Spediteur, der auf ein Seeschiff wartet, muss Nicotin einnehmen. Beim blosen Rauchen rühren die toxischen Erscheinungen nicht vom Nicotin her, sondern von den Producten der trockenen Destillation des langsam verrauchten Tabaks, unter welchen sich kein Nicotin vorfindet.

Für den Verdauungsprozess ist auch die Vernachlässigung der Hauttranspiration nachtheiliger, als man gewöhnlich ahnt. Magenkranke fühlen sich wohler, wenn sie zur warmen Jahreszeit kalte Flussbäder und Douchen, namentlich Strahldouchen auf die Magengegend, nehmen, sonst aber täglich ein warmes Vollbad mit nachfolgenden Strahldouchen auf das Epigastrium. Das Baden darf weder bei nüchternem Magen (unmittelbar vor einem Essen) noch während der Verdauungszeit (also unmittelbar nach einem Essen) vorgenommen werden, sondern etwa 1 Std. nach dem Frühstück.

Die Dauer des einzelnen Bades richtet sich nach dem Befinden; wenn Mattigkeit, Blutandrang nach dem Kopfe, Schwindel, Aufregung, Frost oder Aehnliches darauf folgen, dann wurde zu lange gebadet. Es ist Regel, mit einer Viertelstunde zu beginnen und allmälig zu steigen bis auf eine ganze Stunde.

Körperliche oder geistige Anstrengungen, namentlich unmittelbar vor oder nach dem Essen, schädigen den Nerveneinfluss auf die Verdauung; die desfallsige diätetische Regel heisst: Du sollst eine Stunde vor und eine Stunde nach jedem Essen vollkommene Ruhe geniessen.

Zwischen dem Magen und den Geschlechtsorganen besteht eine innige Sympathie. Wenn Alles in Ordnung ist, so folgt auf einen Geschlechtsgenuss eine Steigerung des Appetits; die Ausgabe will wieder ersetzt sein! Wenn aber bereits zu viel geschehen, wenn in Folge von Excessen in venere, Masturbation etc. etc. unwillkürliche Samenverluste, Gereiztheit und Schwäche der Genitalien, häufiger Drang zum Urinieren, Impotenz, bei Frauen namentlich weisser Fluss vorhanden sind, dann kommt es nicht mehr zu jener Steigerung des Appetits, im Gegentheil folgen auch auf eine kleinere Mahlzeit die bekannten Erscheinungen, welche eine Verdauungsstörung anzeigen, nämlich: Kopfweh, Schwindel, Eckel, Sodbrennen, Erbrechen, Magendrücken u. s. f.

Es wird also wohl klar sein, dass man allen Magenkranken den physischen Geschlechtsgenuss bis zur Wiedergenesung untersagen muss. Gehorchen sie nicht, dann folgen allgemeine Schwäche und Aufgeregtheit, Abmagerung, Schlaflosigkeit, Abnahme des Gedächtnisses und nicht selten eine so deprimirte Gemüthsstimmung, dass es bis zum Lebensüberdruss kommen kann.

Nicht selten ist eine zu ruhige (sitzende) Lebensweise Ursache an der gestörten Verdauung. Daher die vielen magenkranken Schneider, Schuster, Leute von der Feder u. dgl. Wo es nicht anders geht, soll wenigstens alle freie Zeit zum Spazierengehen, Turnen, Reiten und anderen, nicht su sehr ermüdenden Leibesübungen verwendet werden.

Ferner vermögen Störungen in der Nachtruhe einen sehr nachtheiligen Einfluss auf die Verdauung zu üben.

Als ich noch mit meinem chronischen Magenkatarrh zu schaffen hatte, gab mir die Ausübung meines Berufes Gelegenheit genug, dies an mir selbst zu beobachten. Nach jeder Störung der Nachtruhe verschlimmerte sich mein Befinden auf mehrere Tage so, dass ich hinreichend Gelegenheit hatte, über die Annehmlichkeiten des ärztlichen Standes nachzudenken.

Es ist auch nachtheilig für den Verdauungsprozess, wenn man unmittelbar auf das Nachtessen in's Bett geht. Regel ist, mindestens noch

2 Stunden wach zu bleiben. Nach Busch hören die Magenbewegungen im Schlafe auf; diese aber tragen wesentlich zur Verdauung bei, indem dadurch die Speisen nach und nach in allen Theilen mit dem Magensafte in Berührung gebracht werden.

Dass der Mittagsschlaf den Magenkranken nicht gut bekommt, habe ich aus der Zunahme des Mundkatarrh's ersehen, welcher bekanntlich mit dem Magenkatarrh gleichen Schritt hält; ich habe oft beobachtet, wie den Kranken während des Schlafes fortwährend Speichel aus dem Munde lief.

Auch der Aufenthaltsort kann zu Verdauungsstörungen beitragen. So sind z. B. warme Niederungen als schlimme Aufenthaltsorte für Magenschwache angesehen. Ferner ist es eine bekannte Thatsache, dass Kranke, die am chronischen Katarrh des Magens leiden, regelmässig im Sommer, in der wärmsten Zeit, übler daran sind als im Winter, und dass im Sommer auch die acuten Magenkatarrhe häufiger auftreten als im Winter. Es kommt dies oft in einer Weise vor, dass man sie als eine Art von Epidemie ansehen könnte. — Unter Umständen ist also zur Heilung von Magenkrankheiten auch ein Wechsel des Wohnortes erspriesslich. Der Aufenthalt in hochgelegenen Gegenden wirkt sehr wohlthätig auf Appetit und Verdauung. Es wird dies namentlich in neuester Zeit vielfach anerkannt; mancher Magenkranke holt jetzt durch einen längeren Aufenthalt im Hochlande seine Gesundheit wieder.

Bei dieser Gelegenheit sei auch bemerkt, dass schon manchem Magenkranken das Reisen gut gethan hat. Dr. W. Fox (l. c.) lobt in dieser Beziehung namentlich die Seereisen.

Es ist mir selbst ein Fall erinnerlich, bei welchem es keinem Zweifel unterliegt, dass es eine Seereise war, welche dem jahrelangen Leiden ein Ende gemacht hat: Ein Kaufmann, in den besten Jahren, hatte wegen seines Magenleidens (chronischer Katarrh) schon alle möglichen Curen durchgemacht, ohne bleibenden Erfolg. Da musste er geschäftshalber eine Seereise machen. Er wurde von der Seekrankheit so arg mitgenommen, wie kein Zweiter auf dem Schiffe. Gleich nach überstandener Reise beobachtete er, dass die Beschwerden, welche ihm vordem das Magenleiden verursachte, abnahmen. Etwa nach einem Monate verspürte er rein gar nichts mehr davon.

Endlich gibt es auch viele Magenkrankheiten, welche mit anderen Leiden im Zusammenhange stehen. Bevor wir aber zu den desfallsigen Betrachtungen übergehen, müssen wir auf einen, nicht immer genügend beachteten Gegenstand abschwenken:

Die meisten Verdauungsstörungen sind allerdings Folge von Krankheiten des Magens; es können aber auch solche Störungen vorkommen, ohne dass der Magen krank ist und zwar als Folge von Krankheiten des Darmcanals. In früheren Zeiten hat man dies noch weniger beachtet. Erst Bachelet hat diesen Dyspepsien in der Union medic. 1864 Nr. 116 einen besondern Namen gegeben: „Ileo-cöcal-Dyspepsie“. Die Unterscheidung

dieser, wenn man so sagen darf, Darmdyspepsien von jenen des Magens wird allerdings oft erst nach einer längeren Beobachtung des Krankheitsverlaufes möglich. Trotz aller Fehler in der Verdauung findet man eben durchaus keine Symptome, welche den Magenleiden eigen sind, dagegen kommt man endlich diesem oder jenem Symptome eines Darmleidens auf die Spur.

In vielen anderen Fällen sind auch beide Arten von Krankheitsbildern mit einander verwischt, ganz einfach desshalb, weil beide Arten von Krankheiten nicht selten miteinander vorkommen.

Dass Erkrankungen der Speichel- und Schleimdrüsen im Munde zuletzt Veranlassung zu Magenkrankheiten geben, ist eben so bekannt als leicht erklärlich, und zwar treten diese ganz besonders bald auf, wenn eine Nahrung genossen wird, welche besonders viel Stärkemehl enthält, zu dessen Verdauung normaler Speichel nöthig ist.

Sonst pflanzen sich bekanntlich die Katarrhe gerne von einer Schleimhaut auf die andere fort. Dies hat wohl zu der irrigen Behauptung Veranlassung gegeben, dass der Magenkatarrh öfters durch Fortpflanzung des Mundkatarrh's entstehe. Dem ist durchaus nicht so; es kann der ausgedehnteste Mundkatarrh lange Zeit bestehen, ohne dass eine Erkrankung ähnlicher Art auf den Magen überspringt. Diese Ausnahme von der Regel kann man nur zu häufig in der Praxis beobachten. Man wird nie finden, dass der Mundkatarrh sich nach abwärts fortpflanzt, dagegen wird man immer sehen,

wie zu einem jeden Magenkatarrh schliesslich noch ein Katarrh des Mundes kommt. Die Sache ist in ätiologischer Beziehung leicht zu erklären: Es kann auf die Mundschleimhaut ein Reiz einwirken und einen Katarrh erzeugen, ohne dass der Magen davon zu verspüren bekommt; alle äusseren Reize aber, welche den Magen treffen, passirten vorher den Mund. Ferner kommt es beim Magenkatarrh häufig vor, dass durch Aufstossen oder Erbrechen scharfe Substanzen in den Mund gelangen und die dortige Schleimhaut reizen.

Auch manche Erkrankungen derjenigen Partieen des Verdauungscanals, welche nach dem Magen kommen, können einen nachtheiligen Rückschlag auf den Magen üben. Bei einer Darmkrankheit, welche mit mangelhaften peristaltischen Bewegungen verbunden ist, geht die Fortschiebung des Darminhaltes so langsam vor sich, dass auch der Mageninhalt nicht vorwärts kann, und, indem er zu lange liegen bleibt, Zersetzungen eingeht, welche Magenkatarrhe zu erzeugen vermögen.

Das Leiden an der äussersten entgegengesetzten Grenze des Verdauungscanals, die Hämorrhoiden, sind gewöhnlich mit einem chronischen Katarrh des Magens verbunden. Nicht als ob der dabei oft vorkommende Katarrh des Rectums in einer Beziehung zu der ähnlichen Erkrankung des Magens stünde; es ist vielmehr der Umstand Ursache an dieser Combination, dass beide Krankheiten die gleichen äussern Ursachen haben, nämlich fortgesetzte Diätfehler.

Bei jedem Fieber entsteht ein Magenkatarrh, wenn man nicht die Quantität der Nahrung sehr vermindert, oder wenn man überhaupt die nahrhaften Speisen nicht ganz vermeidet, weil hier weniger Magensaft secernirt wird. Daher der Appetitmangel beim Fieber, daher die Zeichen der Zersetzungen im Mageninhalte, wenn trotz Allem keine Fieberdiät beobachtet wird.

Die Behinderung des Blutkreislaufes bei Herzfehlern, beim Lungenemphysem, beim pleuritischen Exsudat erzeugt endlich auch eine bleibende passive Blutüberfüllung der Magenschleimhaut, welche dann schliesslich zu einem chronischen Katarrh führt. Es bietet sich tagtäglich Gelegenheit, zu beobachten, wie bei obigen Leiden immer auch diese Magenkrankheit mehr oder weniger deutlich hervortritt. Von den Leberkrankheiten ist es namentlich die Cirrhose, welche regelmässig einen chronischen Magenkatarrh zum Begleiter hat.

Bei allen nervösen Leiden ist auch die Magenthätigkeit reducirt und zwar sowohl die Magenbewegungen, als auch die Secretion des Magensaftes. Bekannt ist die gestörte Verdauung bei Neuralgieen (auch der Wund- oder Entzündungsschmerz bewirkt Aehnliches); bekannt der gute Rath, unter solchen Umständen wenig zu essen.

Schliesslich ist noch des schädigenden Einflusses der Gemüthsaffecte, namentlich der deprimirenden, zu gedenken. Da nährt bekanntlich Eins das Andere: Gemüthsaffecte stören die Verdauung und Verdauungsstörungen trüben das Ge-

müth. Die geistige Niedergeschlagenheit bei Magen kranken ist sprüchwörtlich; ja man kann sogar in die Lage kommen, solche Kranke vor dem Schlimmsten, vor dem Selbstmorde, zu bewahren. Als eine bekannte Regel gilt, zur Zeit eines Gemüthsaffectes wenig zu essen. Ganz zu fasten ist erfahrungsgemäss schädlich; bei ganz nüchternem Magen steigert sich der Trübsinn. Derartige unglückliche Menschen sollten auch, um von ihren trüben Bildern möglichst abgezogen zu werden, nie allein, sondern immer in passender Gesellschaft speisen. Eine richtige Tischgesellschaft reicht weder unter die Zahl der Grazien, noch über die Zahl der Musen, und besteht mindestens zur Hälfte aus Leuten ohne Essiggesichter.

I.

Ungeniessbarer Theil.

Küche. — Herd und Brennmaterial. — Kochgeschirr.

und dessen einzelne Hauptarten (Rind, Kalb, Schwein, Schaf, Ziegen, Pferde, Wildpret, Hausgeflügel, Fische, niedere Thiere, Eingeweide, Würste), Eier, Käse, Leimstoffe. Kaffee, Thee, Chokolade, Mehle (Brot u. a. Backwerke, Mehlspeisen), Gemüse, Salate, Früchte, Pilze, Speisezusätze, (Schmalz, Gewürze, Saucen), geistige Getränke, Wasser. — Bei allen diesen Capiteln erörtert Verfasser einerseits die physikalisch-chemischen, anderseits die physiologisch-pathologisch-therapeutischen Beziehungen der betr. Küchengegenstände auf eine höchst rationelle, dem heutigen Standpunkte der Natur- und Heilwissenschaft entsprechende und dabei doch oft auch individuell-eigenthümliche Weise. An mehreren Stellen hat er eigene, und zwar recht beachtenswerthe Küchenrecepte beigefügt. — Am Schlusse sind die verschiedenen Conservirungs-Methoden gewürdigt und schliesslich Speisezettel für verschiedene Klassen von Kranken, insbesondere für Fieberkranke, Fettsüchtige, Abmagernde, Blutreiche und Blutleere, Hämorrhoidarier, Gichtische, Scrofelsüchtige und für Magenkranke beigefügt.

Unter der Ueberschrift „Material zu Tischgesprächen" sind noch einige Erörterungen und Controversen zur Physiologie der Verdauung, sowie Ess- und Trinkregeln beigefügt.

So empfehlen wir denn dieses Büchlein allen praktischen Collegen mit der festen Ueberzeugung, dass dieselben nicht nur selbst Interesse an demselben nehmen werden, sondern auch dasselbe bald ihren eigenen Hausfrauen und schliesslich ihrer gesammten Praxis empfehlen werden!

H. E. Richter.

Aus der Prager Vierteljahrsschrift für practische Heilkunde 1873. Bd. II. III. Jos. Wiel, Diätetisches Koch-Buch mit besonderer Rücksicht auf den Tisch für Magenkranke. Freiburg im Breisgau. Fr. Wagner's Buchhandlung. Preis: 1 Thlr. 10 Sgr. Angezeigt von Dr. Richard Príbram. Der originelle Gastrophe Brillat-Savaron erklärt in seiner „Physiologie des Geschmacks", von der wir bekanntlich auch eine deutsche Bearbeitung durch Karl Vogt besitzen, die Feinschmeckerei als die grösste Feindin der Excesse; sie sei die wohlüberlegte Vorliebe für wohlschmeckende Dinge und wisse mit grosser Sachkenntniss auszuwählen und sogar selbst zu kochen. Eines bringt das andere. Der Feinschmecker wird schliesslich zum Koch. So ist es auch dem Verf. des uns vorliegenden Buches gegangen. Doch weicht er in der Behandlung des Stoffes von den gewöhnlichen Kochbüchern ab, indem er namentlich den Tisch der Armen und Kranken im Auge hat. Mit Recht macht Verf. auf die vielen Fehler aufmerksam, die häufig bei der Zubereitung der sogenannten Krankenspeisen begangen werden. Verf. will vor diesen bewahren, indem er nicht so sehr Kochrecepte, als vielmehr allgemeine Kochregeln gibt, die, auf chemischer und phisiologischer Basis fussend, namentlich die Verdaulichkeit und den Nährwerth der Speisen berücksichtigen. Demzufolge theilt Verf. sein Buch in zwei Abtheilungen. Der erste, „ungeniessbare Theil" behandelt die Einrichtung der Küche (Herd, Brennmaterial, Kochgeschirr) vom sanitären Standpunkt, während der zweite „geniessbare Theil" die Waarenkunde (Gewinnung der Stoffe, Kennzeichen der ächten guten Waare, Verfälschungen) umfasst. Dann folgt die Verwendung in der Küche mit einem Speisezettel für verschiedene Krankheiten. Den Schluss bilden als „Material zu Tischgesprächen" einige launige Betrachtungen über den Verdauungsprocess und die wichtigsten Ess- und Trinkregeln. Man sieht aus dem ganzen Buche, dass Verf. seinen Stoff mit grosser Liebe erfasst und eingehende culinarische Vorstudien gemacht hat. „And love's labour was not lost". Er hat in der That ein Kochbuch geliefert, das alle die sonst gebräuchlichen Kochbücher durch die darin vertretenen richtigen und gesunden Anschauungen weit überragt. Wenn auch der ganzen Abfassung nach mehr für Hausfrauen bestimmt, die daraus manches Beherzigenswerthe entnehmen können, dürfte doch auch der

rzt viele brauchbare praktische Winke darin finden, die ihm seinen
hweren Beruf, mit so vielen Hausfrauen den Speisezettel durchgehen zu
üssen, etwas erleichtern. Diesem Umstand Rechnung tragend haben wir
n den recht anregend geschriebenen und obendrein auf das Beste ausge-
ıtteten Buche mit Vergnügen Notiz genommen.

Deutsche Zeitschrift für practische Medicin. Jahrgang 1874. r. 48: Diätetisches Koch-Buch, mit besonderer Rücksicht auf n Tisch für Magenkranke, von JOSEF WIEL. 2. Aufl. 270 Seiten.
'er in dem vorliegenden Buche ein gewöhnliches Kochbuch, wie es unsere
auen, häufig genug zu unserem Leidwesen zu besitzen pflegen, zu finden
aubt, irrt sich gewaltig. Es enthält die Resultate jahrelanger Studien
er die vernünftige Auswahl und Zubereitung der Speisen
n Einem, der Alles selbst probirt hat. Die Darstellung ist höchst
istreich und fesselnd, nicht selten sarkastisch, z. B. „Die Frauen und die
elinnen geben fast gleiche Milch" oder „die sog. künstliche Molke ist ein
emisch von Wasser, Milchzucker, Salz, Essig und Kreuzdornsyrup, da
ren Erfinder nicht bekannt ist, kann er nicht gesteinigt werden" oder
Wassersuppen gibt man hauptsächlich jenen Kranken, welche eine Nah-
ngsentziehung nöthig haben, damit sie das Essen nicht verlernen" oder
n Allgemeinen eignet sich der frische Braten für den diätetischen Tisch
sser als alle die Kunstwerke: Hühnerfricassée, Hühner-Ragout u. s. w.
s Letzere findet man in hypersparsamen Häusern desshalb nicht selten,
il man dazu noch Abfälle von gestern einschmuggeln kann" u. s. w. Der
rfasser geht alle Speisen und Nahrungsmittel in wissenschaftlicher Weise
rch und ertheilt überall seinen Rath; da und dort gibt er Specialrecepte,
z. B. ein Recept zum Beefsteak à la Wiel, das wir Allen empfehlen
nnen. Kurz und gut, das Buch ist ein vortreffliches und kann Jedem
fs wärmste empfohlen werden, der seine Diät auf eine vernünftige Basis
llen will.

Correspondenzblatt für Schweizer Aerzte. 1872. Seite 253:
e livre de cuisine écrit par un médecin qui a expérimenté lui-même
ıs le laboratoire culinaire (sanctuaire où il n'est pas toujours si facile
pénétrer) offrer aux particiens un guide utile pour la prescription du
ime de leurs malades et au public en général un traité hygiénique
cieux sur la manière de préparer les aliments.

S'il est une partie notre art (nous avons toujours eu la naiveté de
ire que la cuisine était un chapitre de l'hygiène) qui soit traitée
qu'a maintenant en marâtre, c'est bien celle qui devrait s'occuper de la
paration des aliments; et, cependant le régime est, de l'aveu de tous,
des branches fondamentales de la thérapeutique. L'auteur de livre que
ıs présentons aux lecteurs du Corresp. Blt. vient compler cette lacune
rettable, et à notre avis il le fait d'une façon bien heureuse. On
réciera sans doute le raisons qui ent déterminé le Dr. Wiel à composer
à publier son livre et nous ne saurions mieux faire qu'en citant quelques
sages de sa préface ou „Voressen".

„Nur ausnahmsweise werden aber die desfallsigen Anordnungen (die
t) in genügender Ausführlichkeit gegeben; die Meisten begnügen sich
ıit, dem Kranken die zuträglichen Speisen einfach zu nennen. — An-
sungen über deren Zubereitung werden höchst selten gegeben."
aimait-il pas par ajouter — und meistens höchst mangelhaft?)

„Wer wüsste nicht", fährt er fort, „dass viele von den sog. Kranken-
sen oft so unrichtig zubereitet werden, dass sie gerade das Gegentheil
dem sind, was sie heissen?"

Unter solchen Umständen schien es dem Verfasser verdienstlich, ein diätetisches Kochbuch zu schreiben.

„Lieber Leser! Bist du nicht auch schon bei Gesellschaften gesessen, wo man anstandshalber einstimmte in das unehrliche Lob über eine kunstreiche Mehltalkerei, während die Suppe, der Braten, kurz die gewöhnlichen Speisen nur aus Rücksicht hinuntergewürgt wurden?"

„Dieses Kochbuch will sich nun in erster Reihe mit denjenigen Speisen befassen, welche alle Tage und in jedem Hause auf den Tisch kommen und mit den Krankenspeisen".

En effet, le livre de cuisine du Dr. Wiel se préoccupe avant tout des aliments qui reparaissent tous les jours et dans chaque maison sur la table à manger et il ne faudrait pas s'attendre à y trouver des recettes de cuisine „à l'allemande," „à l'italienne," „à la provençale," à la polonaise ou à la tartare. L'auteur nous offre mieux; on trouvera dans son livre des règles pour cuire des aliments qui resteront vraies dans tous le pays et dans tous les temps parce qu'elles sont basées sur les lois naturelles de la chimie elimentaire et de la physiologie de la digestion.

Le livre se divise en trois parties: la première „Ungeniessbarer Theil" traite de quelques règles importantes concernant la police sanitaire de la cuisine. Ces règles, sous forme d'aphorismes clairs et précis, renferment le points essentiels, et quoique l'auteur nous avertisse, qu'il ne veut pas donner une description minutieuse de l'emménagement d'une cuisine, on peut s'assurer cependant qu'il n'a rien négligé pour être aussi complet que possible sur cette matière.

La seconde partie „Geniessbarer Theil" qui ne contient pas moins de 38 chapitres, nous donne une description des différents aliments (composition chimique, falsification etc.) et des règles culinaires que l'on doit observer pour leur préparation, surtout quand il s'agit d'une cuisine de malade. Il nous est impossible d'entrer ici dans le détail de ces différents chapitres et il nous suffira de citer quelques exemples pour en donner une idée.

Le chapitre important des soupes a rendu souvent l'auteur „Fuchsteufelswild" et il a hésité longtemps avant de savoir de quel côté il fallait le reprendre.

„In allen Kochbüchern steht es ganz am Eingang, wahrscheinlich weil die Mahlzeiten meistens mit den Suppen beginnen . . . . Die Voransetzung der Milch hat höchst wahrscheinlich schon sehr alarmirt, was würde der Verfasser erst für einen Rumor verursachen, wenn er auch noch die Suppen zuletzt brächte? Nach mehreren schlaflosen Nächten hat er sich nun dazu entschlossen, den alten Gang zu gehen." . . . . et plus loin à la fin du chapitre le „Schlusswort". „So wäre denn das Suppenkapitel glücklich abgehandelt, es geschah unter vielen Mühen und Sorgen. Ein so grosses Material, welches in allen Kochbüchern wie Heu und Stroh durcheinander liegt, zu ordnen, war keine Kleinigkeit . . . . Man kann nicht genug predigen, wenn es sich um Ausrottung von Vorurtheilen handelt:

„So lange währt der Menschheit Harm
So lange wird die Menschheit noch gekränkt —
Bis an der letzten Köchin Darm
Das letzte Kochbuch hängt."

Les règles culinaires pour la cuisine des viandes sont simples et pratiques, les beefsteaks à la Wiel seront sans doute appréciés non seulement par les dyspeptiques mais aussi comme plat excellant par les „Feinschmecker" et il est à remarquer ici que, si le dyspeptiques, toujours mécontents et critiquants, n'ont jamais trouvé autre chose à redire aux beefsteaks à la Wiel, dans son établissement que — dass sie . . . zu klein

ieu — il est fort à craindre que ceux qui ont l'estomac sain ne pensent cet égard comme les dyspeptiques.

Un exemple qui montre de quelle manière l'auteur sait frapper imagination pour mieux inculquer les principes d'une bonne cuisine, se ncontre à la page 57, lors de la description du rôti de veau.

„Stupfe nie mit einer Gabel in den Braten hinein!"

Es ist gewiss etwas deprimirendes, wenn man in eine Küche hineinhaut und dann eine magere Köchin erblickt, absonderlich, wenn dieselbe ich noch schnupft. Weit peinlicher ist aber für den Fachkenner das Bild ner Köchin, welche mit einem Bratspiess bewaffnet, von Zeit zu Zeit in n Braten hineinsticht — um zu sehen, ob er gar sei! So kann man den Braten in einer Weise entkräften, dass er nicht viel mehr Werth hat, s gebratene Sägspäne . . . . etc."

Le 32e chapitre est consacré aux „Magenfeinde". C'est ainsi que intitule le chapitre que traite des épices, vinaigre, poivre, moutarde etc.

C'est dans la courte description des sauces, que l'auteur place par engeance à la suite du chapitre précédent, que nous trouvons cette parole, rofonde chez un cuisinier „der Mensch ist in nichts so erfinderisch, wie den Mitteln zum Ruin des Magens!"

Puis viennent trois chapitres qui décrivent brièvement mais clairement s différents méthodes de conservation des aliments.

Signalons encore dans le chapitre 37 qui s'occupe des boissons piritueuses ce que l'auteur dit de la température que doivent avoir les oissons pour ne pas nuire

pour la bière pas au-dessous de 9° R.
pour le vin ordinaire „ 10° R.
„ vin blanc fort „ 8°
„ vin rouge „ 12°

„Bei dieser Temperatur kann man ohne Schaden selbst Salamander iben!"

Vient ensuite le chapitre sur l'eau qui termine cette secunde partie. a III. partie donne „la carte" pour les malades, et quoiqui très courte, y trouvera cependant d'excellentes indications et un riche choix aliments à permettre à ses malades.

La dernière partie „Schluss" fournit enfin un „Material zu Tischgerächen" qui roule sur la digestion et les règles les plus importantes du anger et du boire.

Nous ne fermerons pas le livre du Dr. Wiel sans le recommander audement à nos confrères de la ville et de la campagne et nous espérons, r les citations que nous avons faites, leur avoir donné un avant-goût de tte utile publication. **Dr. Ladame.**

Das Organ der bad. Aerzte (Aerztliche Mittheilungen, redig. on O.-Med.Rath Volz, Nr. 9) sagt: „Was Waarenkunde, pharmazeusche Technik, Arzneimittellehre zusammen für die arzneiliche Krankenhandlung sind, das ist in Einem Wiels Kochbuch für die diätetische handlung. Und da über das Verhältniss und den gegenseitigen Werth ider heutzutage wohl kein gebildeter Arzt im Unklaren schwebt, wohl er zur Genüge bekannt sein dürfte, dass den Aerzten bisher nur spärhe und wenig genügende culinarische Leitfäden zur Hand waren, so erbt sich schon hieraus, dass die genannte Schrift so recht eine Lücke in r Literatur ausfüllt. Aber nicht, dass sie einzig und allein für Aerzte gebrieben wäre; nein, in allgemein fasslicher und allgemein belehrender eise, in unterhaltender, ja humoristischer Schreibart — und hierin geht erfasser vielleicht manchmal etwas zu weit! — wird im ersten Theil er Küche, Herd, Brennmaterial und Geschirr abgehandelt. Der zweite

Theil bespricht äusserst logisch und zweckmässig geordnet die Nahrungsmittel, ihre Abstammung, chemische Eigenschaften, Kennzeichen ihrer Güte, Nährwerth, Zubereitung, Konservirung u. s. w. mit steter Hinweisung auf die diätetische Bedeutung für den Haushalt des gesunden und des erkrankten menschlichen Leibes. Den dritten Theil kann man als besonders gelungen sowohl den Aerzten als den Kranken zur Beherzigung empfehlen. Er besteht aus einer Sammlung von Speisezetteln für Fieberkranke, Fettsüchtige, Abgemagerte, Pletoriker, Anämische, Hämorrhoidarier, Arthriker, Skrophulöse und Magenkranke. Statt einer Aufzählung der verbotenen Speisen finden wir hier für jede Kategorie ein an Gehalt wie an Abwechslung so reiches Verzeichniss des Erlaubten, dass es wirklich an der Hand dieses Buches — ich will nicht sagen ein Hochgenuss ist, krank zu sein, aber doch — erträglicher ist, sich dem Zwang eines gewissen Regimes unterziehen zu müssen, als nach der gewöhnlichen Spitalschablone. Doch ich will den Herren Kollegen und namentlich den Kranken und ihren Angehörigen — auch für Hausfrauen ist dies Buch geschrieben — im Urtheil nicht allzuweit vorgreifen, um so wärmer aber dasselbe ihrer eigenen Prüfung empfehlen. Wer immer in der Lage war oder in die Lage kömmt, sein Heil als Arzt oder Kranker vornehmlich in der diätetischen Pflege zu suchen — und diese ist gewiss häufig der Hauptfactor einer erfolgreichen Behandlung — der wird dieses Buch schätzen lernen und es nicht mehr entbehren wollen."

Das Wiel'sche Kochbuch sollte in dem Bücherschranke unserer Hausfrauen neben dem gewöhnlichen Kochbuche, das es in kranken Tagen zu vertreten, in gesunden zu ergänzen geeignet ist, ebenso wenig fehlen, als im Bücherzimmer des Arztes neben der Pharmakopoe und der Materia medica. Seit dieses sehr brauchbare Buch in 1. Auflage erschien, habe ich oft Gelegenheit gehabt, es zahlreichen Hausfrauen in meiner Praxis zur Anschaffung und Benützung zu empfehlen und mich von den grossen Vortheilen zu überzeugen, welche Schwachen und Kranken aus den darin enthaltenen Vorschriften und Rathschlägen erwachsen sind.

Freiburg, den 11. September 1873.

Professor Dr. A. Kussmaul.

Prof. Bock in Leipzig nennt sich in einem Briefe an den Verfasser sein „Verbündeter gegen Medicinschwindelei", und gibt dem Buche die Prädicate trefflich und sehr practisch."

Professor von Luschka in Tübingen schreibt: „Ich habe die Ueberzeugung gewonnen, dass diese Arbeit den Meister loben wird. Es ist ein unzweifelhaft gutes Buch, welches in keiner Hausbibliothek fehlen sollte."

Dr. P. Niemeyer äussert sich im v. Düring Album Seite 50: Mehr Glück als Moleschott, weil urbaner. sogar launig geschrieben und unmittelbar an die Praxis anknüpfend, machte des Praktikers J. Wiel „diätetisches Kochbuch mit besonderer Rücksicht auf den Tisch für Magenkranke", welches in kürzester Frist zwei Auflagen erlebte (Freiburg i. B. 1873), enthält zugleich das Verzeichniss der Recepte, mit welchen dieser College in seiner Anstalt für Magenkranke curirt. Dürfte es in vielen Einzelheiten Ihnen, geehrter Freund, nicht sympatisch sein, so werden Sie doch mit mir das Ganze als segensreichen Anfang preisen, indem einerseits der Schwerpunkt der Cur von Magenkranken in die Auswahl des täglichen Brodes verlegt, andererseits der Methode des gewöhnlichen Kochens und der Küchenwaarenkunde das Hauptaugenmerk geschenkt wird. Wohl mehr nur dem *suaviter in modo* zu Liebe geschicht's, dass Ver-

fasser gleich in der Vorrede das Mephisto-Pfötchen vorstreckt, sich als Feinschmecker zu erkennen gibt und mit dem Satze schliesst; „ein Bündniss zwischen Kranken und Feinschmeckern ist jedenfalls wohlthätiger für die Menschheit als ein Bündniss zwischen Arzt und Apotheker!" Beiläufig thut der Leser einen Blick in den erstaunlichen Reichthum an Fischen, welche der gesegnete Bodensee birgt. Praktisch beachtenswerth finde ich Wiel's Lehre, dass auf jede Tafel (nicht nur eine Waage, sondern auch) ein Thermometer gehöre.

Karlsruher Zeitung v. 19. Juli 1874 Nr. 168. Wenn es heut' zu Tage gewagt erscheint, einem jungen Mädchen oder einer Frau ein Kochbuch zum Geschenk zu machen, so möchte es wohl noch gewagter sein, Männern und Frauen, Beiden von einem Kochbuche zu sprechen, wie wir es heute vorhaben. Bedenklich möchte es ausserdem Manchem sein, dass sogar ein Mann es ist, der dieses Kochbuch geschrieben — man beruhige sich aber möglichst, der Verfasser ist Arzt und das Buch selbst ein diätetisches Kochbuch mit besonderer Berücksichtigung für das vielgeplagteste Organ im Menschen, den Magen. (Diätetisches Kochbuch mit besonderer Rücksicht auf den Tisch für Magenkranke von Josef Wiel, 2. Auflage. Freiburg i. Br. Wagner'sche Buchhandlung.) Der Verfasser gibt uns in seinem Kochbuch in höchst pikanter, sehr köstlich humoristischer Weise prächtige Regeln, nicht sowohl über das Kochen selbst, obwohl auch öfters Recepte, denen man ansieht, dass sie „was taugen", mit unterfliessen, als eigentlich über Alles, was auch nur entfernt in das Gebiet des Ernährens geht. Das kleine Fräulein, das eben erst aus einer „Küche" entlassen worden, kann freilich mit Wiel's Kochbuch wenig machen, denn sie weiss ja eben „Alles"; dagegen wird Mama mit Eifer und Interesse den einfachen überzeugenden Angaben Wiel's folgen und weise und ruhig von nun an Manches in Küche und Speisekammer ändern, der Bruder wird so schnell das „Kochbuch" nicht wieder aus der Hand lassen, sondern laut auflachend über die ergötzlichen trockenen Bemerkungen bei der Schwester künftig Beefsteaks à la Wiel bestellen, anstatt der zweifelhaften Puddings aus der „Küche" und Papa wird zum öfteren „das Kochbuch" aus der Hand legen mit dem Kernspruch „das ist ein vernünftiger Mann, Recht hat er, er hat ganz Recht!"

Dr. Wiel gesteht, dass er ein Feinschmecker, und — das muss man ihm lassen — zu Tische sitzen möchte man bei ihm. Vorzüglich aber sind es die Magenkranken, denen er seine Sorgfalt zuwendet, und diesen ist das Buch ganz ausserordentlich zu empfehlen. Ueberhaupt wird, wo es bekannt ist, das Buch bald ein Hausbuch sein und ein treuer Rathgeber in gesunden und kranken Tagen, und gleich werthvoll möchte dem Leser und der Leserin die Kapitel über den Nährwerth und die einfachste, aber nahrhafteste Zubereitung der Speisen, als im dritten Theil der „Speisezettel für Kranke" sein, und endlich zum Schluss das „Material zu Tischgesprächen", welches besonders die Männer sehr zu interessiren pflegt. Es sei desshalb das Buch diesen sowohl wie allen Frauen bestens zu empfehlen.

Extra-Beilage zum Bazar 1874. Nr. 38. Unter dem Titel: „Diätetisches Kochbuch, mit besonderer Rücksicht auf den Tisch für Magenkranke", ist von Dr. Wiel, Spezialarzt für Magenkranke, in zweiter, vermehrter Auflage (im Verlag der Fr. Wagner'schen Buchhandlung in Freiburg i. Br.) ein Buch erschienen, welches verdiente, überall da einen Platz zu finden, wo ein Kochbuch im Gebrauch ist, letzteres vom natur- und heilwissenshaftlichen Standpunkte aus zu ergänzen und zu corrigiren, denn das letztere haben, was so manche Gewaltangriffe auf den Magen anbetrifft, wohl alle mehr oder weniger nöthig. Der Verfasser gibt eben mehr Speise-

und Kochregeln, als Recepte. Dass der Inhalt dieses vortrefflichen Buches nicht am Studirtische entstanden, sondern der Verfasser über die Magen seiner Patienten auch als Koch- und Gastrosoph Wache hält, dafür mögen seine Bemerkungen über das Beefsteak, welche wir hier folgen lassen, zeugen: „Beefsteaks (gebratene Lummelschnitten) sind unbedingt die erste Speise der Welt. Der Lummel (Lendenbraten, Filet) ist ein so zartes Stück Fleisch, dass selbst den Magenkranken dieser Braten gut bekommt. Der Verfasser weiss Fälle von Magenkrebs, wo nicht einmal mehr Milch oder leichte Suppen ertragen wurden, wohl aber Beefsteaks! Der Lummel ist nicht nur ein sehr zartes, sondern auch ein sehr nahrhaftes Stück Fleisch. Nichts kann die Reconvalescenten so bald wieder kräftigen, wie Beefsteaks, und den Bleichsüchtigen nützen sie mehr, als alle Eisenmittel. Die Küche liefert zwei Arten von Beefsteaks, gar gebratene und solche, die inwendig noch roth sind. Die ersten sind trocken, schmecken schlecht und sind schwer verdaulich, die letzteren dagegen sind zart, saftig und leicht zu verdauen. Es ist das gleiche Verhältniss, wie mit den harten und weichen Eiern. Gewöhnlich nennt man erstere Beefsteaks deutsche, letztere englische. Die hierdurch so schwer gekränkten deutschen Köchinnen rächten sich dadurch, dass sie den Engländern selbst den Beinamen „Beefsteaks“ aufbrachten. Da die Beefsteaks, diese wichtigen Krankenspeisen, nicht immer richtig zubereitet werden, so sah sich der Verfasser veranlasst, ein besonderes Recept dazu auszudenken. Nachdem er dasselbe viele hundert Mal erprobt und in allen Beziehungen richtig gefunden, kann er der Kritik ruhig entgegen sehen u. s. w.

Didaskalia Nr. 176: „Gediegener Inhalt in anmuthiger Form hebt dieses Buch von ähnlichen literarischen Erscheinungen vortheilhaft ab. Der Verfasser, Specialarzt und Leiter einer Heilanstalt für Magenkranke, legt in diesem Werke den reichen Schatz seiner Frfahrungen nieder. Nachdem er über Küche, Herd und Kochgeschirr gesprochen, gibt er eine gründliche Anleitung über die zweckmässige Art der Zubereitung der beliebtesten Speisen und Getränke mit besonderer Berücksichtigung geschwächter Verdauungsorgane, und stellt eine Reihe sorgfältig erwogener Speisezettel für Kranke auf, Nicht aber für den Kranken allein, auch für den Gesunden enthält das Wiel'sche Kochbuch eine Fülle schätzbarer Winke, Rathschläge und Warnungen. Die mit glücklichem Humor gewürzte Darstellungsweise, die in vielen Punkten an die „Gastrophie“ des geistreichen Baron von Värst erinnert, wird die wünschenswerthe Verbreitung des Buches wesentlich fördern helfen.“ —r.

Constanzer Zeitung Nr. 85: „Wie wenig die gewöhnliche Kochkunst das Wesen der chemischen Vorgänge bei der Zubereitung der Nahrungsmittel berücksichtigt, ist unter Fachmännern, wie unter einsichtigen Laien kein Geheimniss. Wenn wir in unsern Mädchenschulen den Naturwissenschaften eine grössere Ausdehnung einräumen, so geschieht dies meist mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit und den praktischen Nutzen derselben für die Küche der künftigen Hausfrau. Es fehlte jedoch bisher an einer geordneten Zusammenstellung aller der Koch- und Speise-Zubereitungsregeln, welche eine auf die Praxis angewandte wissenschaftliche Betrachtung vorschreibt. Diesem Uebelstand abzuhelfen, hat sich Herr Dr. Wiel in Konstanz schon seit Jahren die Abfassung eines in diesem Sinne bearbeiteten „Koch-Buchs“ zur Aufgabe gestellt, dessen Vollendung jedoch durch die ärztlichen Berufsgeschäfte des Verfassers verzögert wurde. Vielen Constanzern und insbesondere den Besuchern des Spiegelsaals — denen auch das fertige Werk gewidmet ist — war es vergönnt, zum Voraus in die Tendenzen des Buches eingeweiht zu werden, welches nun als ein stattlicher Oktavband von 270 Seiten vor uns liegt

ıd dessen Inhalt noch mehr hält, als vorher versprochen worden war. ›rrn Dr. Wiel stehen als Specialarzt für Magenkranke die ausgedehntesten ·fahrungen auf dem einschlägigen Gebiete zu Gebote. In der Heilanstalt s Herrn Dr. Wiel wird nach den Grundsätzen gekocht, welche nun in ›sem Buche niedergelegt sind, und dieser wissenschaftlichen Behandlung ıes bisher zu wenig beachteten, als eine Domäne der Köchinnen behan- lnden Gegenstandes verdankt Herr Dr. Wiel zum grossen Theil die sserordentlichen Erfolge, welche in seiner Anstalt an Magenkranken er- ›lt wurden. Das Werk wird übrigens nicht nur Kranken, sondern auch ›sunden, welche Freunde von schmackhaften und leicht verdaulichen Ge- ›hten sind, eine willkommene Gabe sein. Dasselbe lehrt, alle Speisen, ›lche unsere Mahlzeiten bilden, aber oft viel zu wünschen übrig lassen, ·rch eine scheinbar wenig abweichende Zubereitung in die Zierden unserer sche zu verwandeln."

Schweizer Handelscourier vom 21. Juli: „In seinem bereits er- ihnten **„Diätetischen Kochbuch"** entwickelt Josef Wiel, Arzt in ›nstanz, seine liebenswürdigen Eigenschaften und vielseitigen Kenntnisse. · verschreibt weder Birmenstorfer- noch Pillnaer-Bitterwasser, noch ıemor tartari, — dieses Tartarenpulver, — nein! er legt eine saubere ›isse Schürze an und tritt mit der Würde eines Braminen in den Tempel r verständigen K o c h k u n s t, im Gegensatz zu der unendlich verbreiteten verständigen. Was diese verpufft, versengt, zerstört, und verdirbt, das ›llt sein wohlthätiger Genius, mit nicht gesteigertem Aufwande, untadel- ft auf. Es ist uns nicht gestattet, die einzelnen Lehren dieses Koch- ches hier sammt und sonders anzuführen, dazu muss man es selbst lesen d mit der Denkkraft begleiten, ohne welche der Mensch und Koch und ›chin nur eine Maschine ist. Aber schon das Kapitel Suppen zeigt, wie r Verfasser sein Thema gründlich zu behandeln versteht. Alle Nahrungs- ttel vom einfachsten bis zum feinsten werden gehörig besprochen, — s Gebiet der Zubereitung wird begangen gleich einem Schachte von Gold- ern. Speisezettel für Kranke bilden den Schluss: Speisezettel für Fieber- anke, für Fettsüchtige, für Magere, für Vollblütige, für Blutarme, für ımorrhoidarier, für Gichtkranke, für Scrophelsüchtige, für Magenkranke. Josef Wiel, Sie sind unser Mann, — nein! Sie sind für Tausende der ınn der Zeit, Ihr Ruf und Rathschlag wird gehört werden. Nehmen Sie uss und Handschlag von Ihrem sehr ergebenen „Schweizer Handels- urier"."

Mannheimer Unterhaltungsblatt Nr. 76: „Obige Schrift, durch- ›g volksthümlich gehalten, bietet nicht nur für Gesunde und Kranke, ıdern selbst für Aerzte soviel des Belehrenden und Neuen, dass sie nicht nug empfohlen werden kann. — Es existirt für Kranke und an Ver- uungsschwäche leidende Personen kein Rathgeber, der auch nur von rne an dieses Buch hinanreicht."

Het *Nieuws van den Dag* heeft dit boek dadelijk in zijne waarde ›end. Het zegt:

Een Dokter in de keuken.

Lacht niet, lezers! Als Aesculaap zich een boezelaar voorbindt en zich rdiept in de geheimen van de keuken en van de kookkunst, dan bestaat ; belachelijke alleen in uwe verbeelding. Wij zijn zoo gewoon Zijne ›leerdheid met een breedgeranden hoed, een zwarte soutane en een stok t gouden knop, of, (om wat meer in onzen tijd te blijven), in een deftigen

zwarten rok onze woonkamer te zien binnentreden, dat wij maar de helft van zijne taak in het oog vatten. Wij roepen hem als we ziek zijn. In zijn gevolg komt dan de apotheker met de halve apotheek en doet ons rillen voor zijne lange nooit begrepen of te begrijpen rekening. Zelfs de nieuwerwetsche geneesmeesters, die den apotheker geen droog brood gunnen en alleen als een geval werkelijk ernstig is, er ernst van maken, blijven in het oog van den patient lieden van hooger orde en aristocratische wetenschap.

Toch is de plaats van den dokter wel degelijk in de keuken, strekt 't hem tot eer als hij niet hooghartig op het bedrijf van onze dienstbare neerziet, en het bereiden van 't geen wij te eten krijgen tot een voorwerp van zijn nauwgezet onderzoek en zorg maakt. Of zijn de dokters in de wereld om ons eerst te laten vergiftigen en daarna te genezen?

Vergiftigd worden sons duizenden onzer zeker, gewoonlijk heel langzaam maar tevens zeer secuur, vergiftigd, niet met boos opzet maar uit domheid, uit gebrek aan kennis van de eerste wetten der natuur, door de onachtzaamheid van de keukenmeiden of de zuinigheid van de huismoeders. Of zoo we al niet bepaald vergiftigd worden, dan toch worden wij zeker niet zoo gespijzigd en verkwikt, als wij recht hebben te vorderen. blijkens het weekboekje van den slager, den kruidenier, den groenteboer, den turfboer en consorten. Reeds wordt ons te kort gedaan, wanneer we niet zoo smakelijk eten als wij met eenig overleg zouden kunnen eten. Men behoeft geen smulpaap te wezen om dat in te zien en zich in dit opzicht te laten gelden. En dus moet ge niet lachen, lezers! om een dokter in de keuken.

Jozef Wiel heeft het ijs gebroken. Hij heeft gedaan wat ten onzent door Aaltje de zuinige keukenmeid, jufvrouw Hess of hoe die dames verder heeten mogen, verricht werd; hij heeft kordaat weg een kookboek geschreven, een kookboek voor zieken en gezonden. En dat boek heeft in Duitschland niet bij de huismoeders alleen, maar ook bij de collega's succes gehad. Men heeft het mannelijke van deze schijnbaar onmannelijke daad begrepen. „Het kookboek van Wiel“; schrijft Professor Kussmaul te Freiburg, „moet in de boekenkasten onzer huisvrouwen evenmin ontbreken als in de bibliotheken der dokters . . .“ Dus in deze laatste boekverzamelingen moet 't in de eerste plaats te vinden zijn! Een andere autoriteit steunt deze meening door de opmerking, welke allen, die gezond willen zijn en blijven, wel met gulden letteren in hun huiskammer aan den wand mochten schrijven, dat in den tegenwoordigen tijd geen enkel verstandig geneesheer in twijfel verkeert over het verband tusschen de geneeskundige behandeling der zieken en de behandeling naar een dieet of over de waarde van beide . . . 't Is hier niet te doen om eene verzameling van kookvoorschriften, waaruit de meeste kookboeken, ook die, welke voor dokters en zieken bestemd zijn, bestaan; maar het is hier om te doen, dat regels en grondbeginselen, waarnaar voor zieken moet worden gekookt, op wetenschappelijke gronden worden ontwikkeld en ter algemeene kennis gebracht.

De schrijver zelf herinnert in de voorrede van zijn boek, dat hij afwijkt van de gewone kookboeken ook in zoover als deze meestal met voorliefde de fijne keuken behandelen, terwijl hij daarentegen de bereiding van onze alledaagsche spijzen op het oog heeft, en, wat nog belangrijker is, zich ten doel stelt de eenvoudigste kenmerken van vervalsching als met den vinger aan te wijzen en de middelen aan de hand te doen om zonder vrees voor dood of ziekte aan tafel te gaan zitten. „De kookvoorschriften van dit boek,“ zegt hij zelf „berusten op chemie en physiologie en gaan uit van het vaste plan om minder op het fraaie voorkomen der spijzen, op sierlijkheid der schotels te letten, dan op de welsmakendheid, de verteerbaarheid en de voedingswaarde der spijxen.“

Huismoeders! die uwe plichten hooger opvat dan de kok of de keukenmeid, hier is een boek voor u!....

Dokter Wiel behandelt zijn onderwerp stelselmatig; eerst het „oneet-gedeelte," dat is al wat men behoort in acht te nemen ten opzichte de keuken, den haard, de brandstoffen en het kookgerei; dann de „ect-zaken". Ten slotte geeft hij bijzondere voorschriften ten opzichte van spijzen der ziekenkamer. Als bestuurder van een geneeskundige in-ting voor maaglijders en een erkende specialiteit voor die kwaal, is hij, ral wat de laatste afdeeling van zijn boek betreft, zeker beter dan lerd anderen op de hoogte. De zieken zullen zich ten overvloede niet r zijn strengheid van diëet beklagen. Zijn spijslijst is grooter dan de ıtste verwachting zich haar denken kon. „Hij heeft," zegt de inleiding, alle hoeken van keukens en kelders gezocht, alle hoofdstukken der kboeken doorgeworsteld, om toch vooral veel te vinden, wat hij den ıken mag toestaan. Zoo vervaardigde hij deze spijslijsten, welke rdaad vaak zooveel heerlijks bevatten, dat nu wel eens lekkerbekken als ziek konden gaan aanmelden. Maar hoe dit ook zij, een verbond hen zieken en lekkerbekken is in ieder geval weldadiger voor het schdom dan een verbond tusschen dokter en apotheker."

O, dokters, of gij allen u naar dezen humorist en menschenvriend ht vormen! Men zegt, dat de meesten uwer er naar streven om de slijst hunner zieken zoo klein mogeljik te maken. Eenige lasteraars oiden zelfs uit, dat er onder u zijn die in den regel eenvoudig als delijk voor hunne patienten verbieden.... wat zij zelve niet smakelijk en. Dit laatste is wel gemakkelijk, maar niet wetenschappelijk.

Gaat 't naar onzen wensch dan wordt dit boek ijverig bestudeerd en de meest mogelijke nauwgezetheid beoefend. De wereld bestaat uit oneindige massa kleinigheden. De welvaart van een huisgezin is geen allige bate, maar een gevolg van trouwe plichtsbetrachting van al de n. Wij kunnen niet altijd gezond zijn, maar wij konden veel minder wezen dan in den regel het geval is. Als de domheid ons vergiftigd t, dan kunnen wij de schuldige verwijderen, maar de vergiftiging heeft reeds plaats gehad. Straks halen wij eene andere priesteres der dom-onze woning binnen en staan bloot aan nieuw gevaar.

Wat Wiel de huismoeders en dienstbaren leeren wil is evenwel geen enwerk. 't Is in de meeste gevallen genoeg eens gelezen te hebben, hout gelijkmatiger brandt dan turf of coaks, dat glad vaatwerk elijker is dan vaatwerk met versieringen, dat de keuken elk voorjaar 't behoort te worden, dat men de kosten van een goeden haard in een tijds uitwint aan de brandstof en zoogenaamde spaarovens vaak precies tegendeel zijn van wat men waant, enz. enz.... Maar hij bewijst alles vetenschappelijke gronden en brengt 't in verband met de gezondheid et leven van de huisgenooten. Als men goed leest, zal men opmerken, hij even accuraat overwogen heeft onder welke voorwaarden de heer huizes zijne dienstboden niet vermoorden zal door gebrek aan lucht en in de keuken, als wat eene trouwe dienstbode behoort in acht te en om mynheer en mevrouw en de kindertjes niet de vergiftigen.
